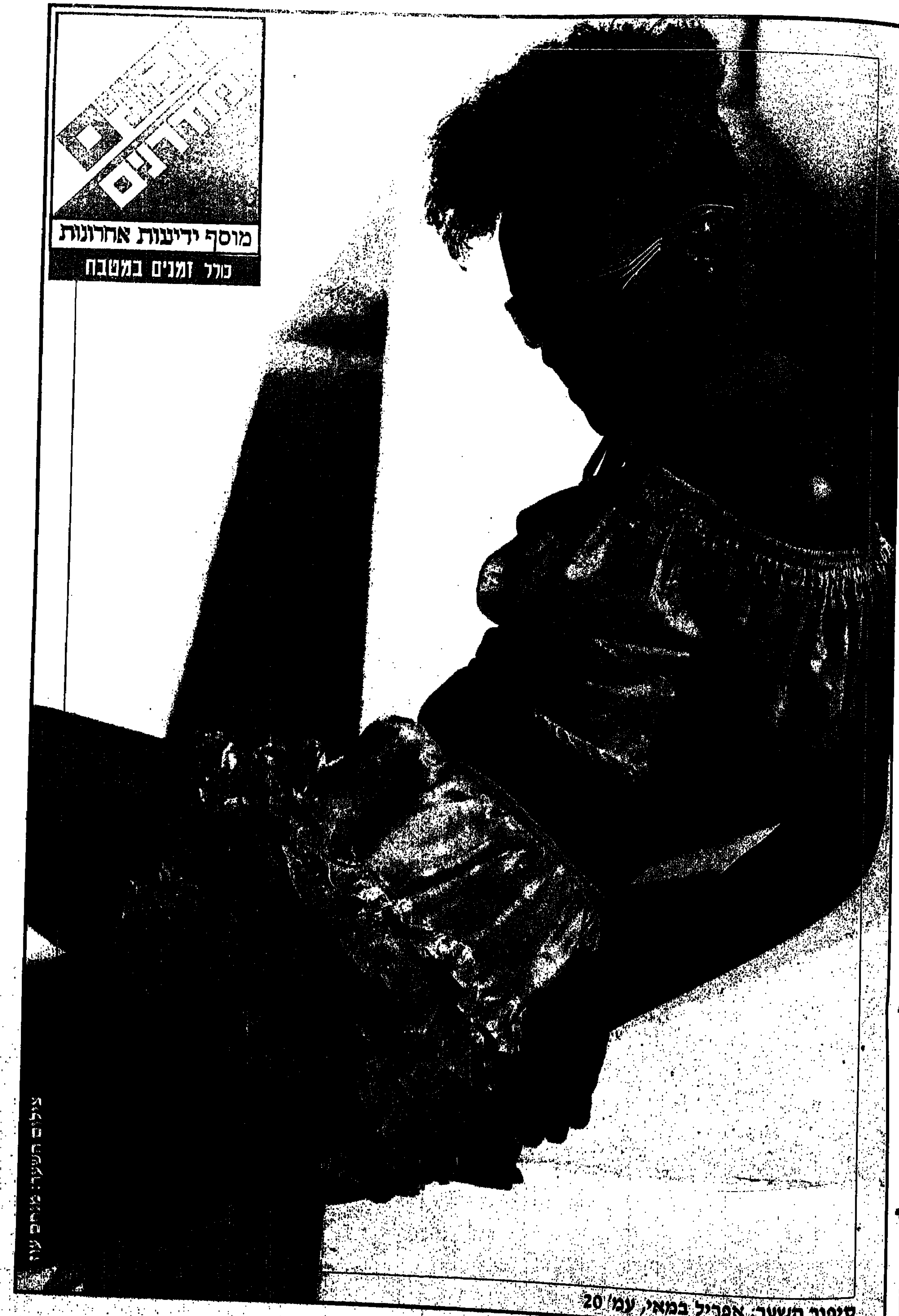
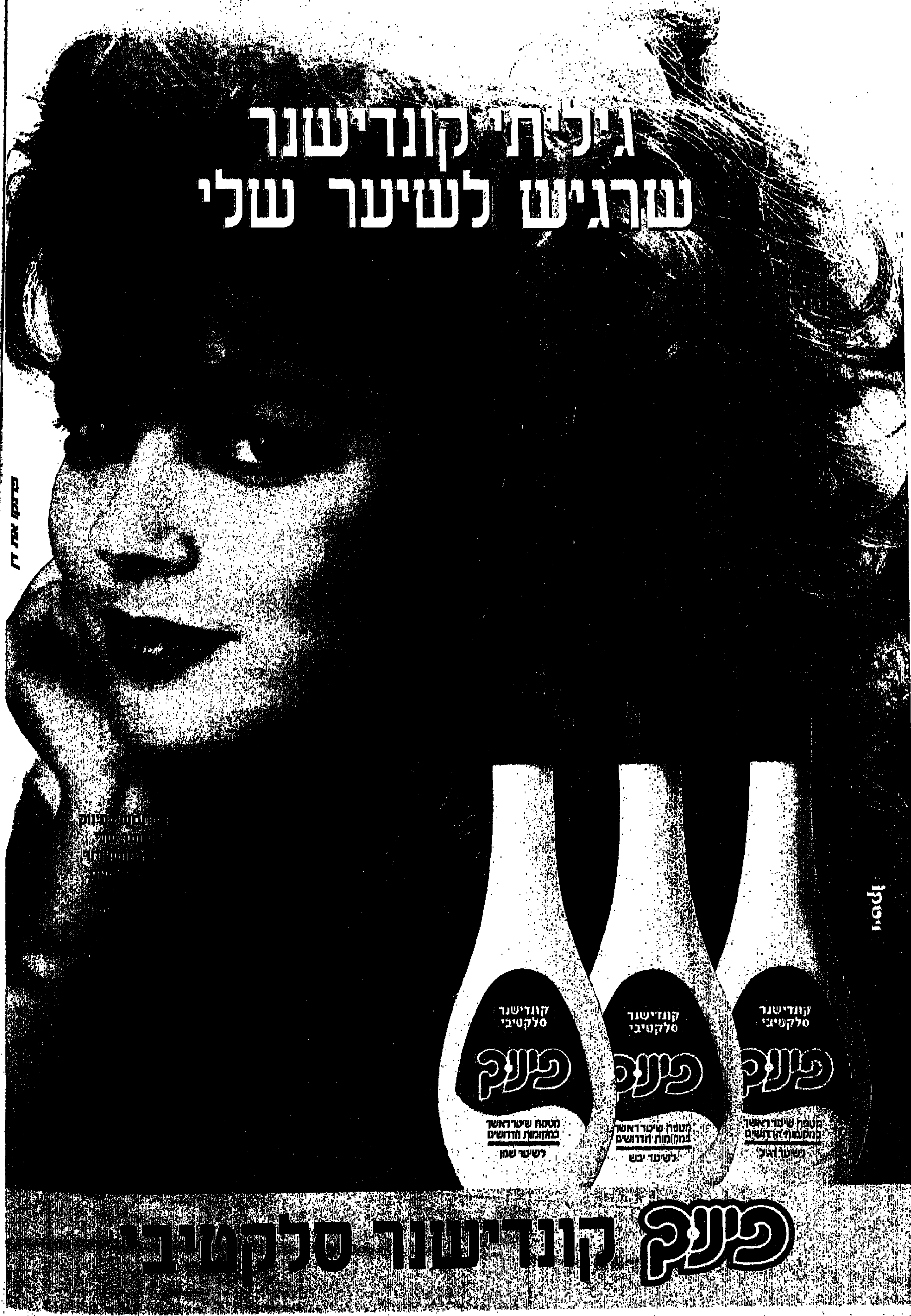


סיפור השער: אפריל במאי, עמ׳ 20



עמית לוינסון

• נעים עריידי

הטוב מכל הסופרים

נעים עריידי עם עזר וייצמן: דיג בטנטורה

את סידרת הספרים החדשה „הסידרה הפתוחה", המשותפת לשלוש הוצאות ספרים, בחרו לחגוג בביתו של הסופר והמשורר הדרוזי נעים עריידי בכפר מע'אר. לאחר תפילה דרוזית, הוצגו שני הספרים הראשונים בסידרה: „זמן שאול" של פרימו לוי ו„חיילים של מים", קובץ סיפורים של מספרים ערביים, בתרגומו לעברית של עריידי. כדי להדגיש את הקשר והשיתוף בין שתי התרבויות פתח עריידי בביטוי של חז"ל: „יהא ביתך בית ועד לחכמים".

נעים עריידי, 37, נשוי פלוס 5, נולד וגדל בכפר מע'אר, אליו הוא שב לאחר 17 שנות מגורים בחיפה. זה 13 שנים הוא עוסק בחקר שירתו של אורי צבי גרינברג, שהוא גם נושא הדוקטורט, עליו הוא עובד בימים אלה. עיקר פרנסתו כיום היא הוראה במכללת „גורדון" בחיפה, ובחוג להוראה באוניברסיטת חיפה. חוץ מזה יש לו תחביב יומיומי — דיג, בעיקר בכינרת ובחוף טנטורה.

את הסיבה למסיבה אצל עריידי שמרו בסוד, עד אותו יום. עורך הסידרה, בת 12 ספרים, הגדיר את האירוע כ„הסרת הלוט מאחד הסודות השמורים ביותר בתחום המו"לות", ואז שאל עזר וייצמן במליאה: „איך זה שהצלחתם לשמור על העניין ללא הדלפות?" ונציג של אחת ההוצאות השיב: „אצלנו זה לא כמו בממשלה".

אחר־כך דנו בשאלת הסלקציה וכיצד נבחרו המספרים הערביים, ואחד מהם טען ש„כל סופר מאמין שהוא הטוב ביותר מכל הסופרים". על־כך הוסיף עורך „אל־אתחאד" אמיל חביבי, שסיפוריו כלולים בספר „חיילים של מים": „לא רק זה. כל סופר חושב שהוא היחיד שקיים בעולם", ולאחר הפסקה דרמטית הוסיף: וגם אני חושב כך על עצמי...".

• בטין אמיר

שיר בשבילה

במוצ"ש הקרוב, תיפתח בגלריה „קרליל" בת"א תערוכת ציורית של בטין אמיר, „ארץ החווילה". לפני שנה וחצי התחילה בטין ללמוד תנ"ך בחוג חברים פרטי, „ופתאום התגלה לי תנ"ך אחר. התחלתי לצייר בהשראת ספר בראשית, והבנתי שלחיות בארץ־ישראל, פירושו להיות חלק מהתנ"ך", מספרת בטין, ילידת ביירות, שהגיעה ארצה בנעוריה, בת להורים חלוצים שעלו בראשית המאה, וירדו לשבור שבר בלבנון.

את שם התערוכה בחר בעלה, הסופר והמתרגם אהרון אמיר, מתוך פסוק בספר בראשית, וילווה אותה שיר שנכתב במקרה, ומאחוריו סיפור.

לקראת הפתיחה בא המשורר איתן איתן לראות את היצירות. הוא עמד כמהופנט ליד תמונות השמן, וכתב שיר בשם „בעקבות ארץ החווילה של בטין אמיר": „האשה הילדה רוצה לטרוף את העולם מימין ומשמאל, מקדים ומאחור. בלב הענן רוצה חמסין, בלב החמסין רוצה ענן. בלב אושים רוצה כפר, בכפר רוצה עיר...".

„זו בדיוק אני" קראה בהתפעלות בטין, אם לשני בנים בוגרים, אשה תוססת, תמיד יוצרת, גם מציירת, גם כותבת שירה, עם זיק שובבי בעיניים וקריצה הומוריסטית אל החיים, תמיד שואפת להיות בכמה מקומות בעת ובעונה אחת. מה שהוא לא תיארה לעצמה, זה שהתגובה הראשונה לתערוכתה תבוא עוד לפני הפתיחה ותתאר בדיוק כזו את אישיותה.

בטין אמיר עם גד יעקבי: מתוך ספר בראשית

אברהם רונאי ואפרים קישון: במקום עברית שיפרו את ההונגרית

• אברהם רונאי

למה צחק קישון

תיאטרון „הבימה" קצר הצלחה גדולה בקרקאס בירת ונצואלה. העיתון „אל־מונדו" כתב שזו היתה „ההופעה של התיאטרון הטוב ביותר בעולם". בין שחקני ההצגה „השקיעה", שהועלתה שם היה אברהם רונאי, המשתתף בארבע הפקות נוספות של „הבימה": „מעגל הגיר הקווקזי", „השדרה", „בי"ס לנשים" ו„סלאח שבתי".

רונאי מיהר לשוב ארצה ראשון ל„סלאח שבתי". אפרים קישון לא ויתר עליו. השניים הכירו עוד בהונגריה. ב־1949, כשעלו ארצה נפגשו שוב בקיבוץ כפר החורש תוך כדי שמירה על משאבות. „אפרים שמר על סוס ואני על טנדר. יום אחד הסוס התחיל לדהור ואפרים נפל ושבר צלע. נבהלתי מהמקרה הזה וביקשתי שיעבירו אותי מהשמירה. נתנו לי לעשות חורים באדמה כדי לתקוע עמודי־חשמל וקישון עם הצלע השבורה עמד וצחק ממני", כך רונאי, שהשתתף עד כה בשני סרטים ובשלוש הצגות על־פי קישון.

רונאי ממשיך לקרוא לקישון פרי (קיצור של פרנץ) וקישון קורא לרונאי אנדרש. הם עדיין מדברים ביניהם הונגרית כי עברית נחשבת לשפה קשה. „קישון חוזר ואומר לי: 'למדנו יחד עברית על אותה מיטת סוכנות. אתה יודע שבזמן שהשקענו בלימוד עברית היינו יכולים לעשות פרופסורות בארבע פקולטות שונות בהונגריה'", סיפר רונאי בקבלת פנים שערך קפה תיאטרון הבימה לאחר הצגה חגיגית של „סלאח שבתי" לאגודת ידידי אוניברסיטת ת"א, בשכל התכנסות לפיתוח ספריות אוניברסיטת ת"א. „במקום ללמוד עברית שיפרנו כאן את ההונגרית שלנו".

נירה רבינוביץ', חני נחמיאס ואולה נוני: שומעים הכל

• נירה רבינוביץ'

מיקרופונים סמויים

מי שרואה את נירה רבינוביץ' מסתובבת עם יד על האוזן, ואת חני נחמיאס עם יד על המצח, זה לא בגלל מיחושים, אלא כהסוואה מטעמי בטיחות. מאחורי היד מסתתר מיקרופון, שמחובר עם חוט ובטריה עד המותניים.

לא מכבר שיחקו השתיים ב„אופרת שיגעון" של טוביה צפיר, ומאז יש להן הרבה מה לומר זו לזו. כיום, לאחר שהן גומרות סצינה ב„סלאח שבתי", ועולות לחדר האיפור — מדרך הטבע נקלעות נירה וחני לשיחות אינטימיות של נשים. את הסיפור שמאחורי היד הן סיפרו במסיבה, שערך תיאטרון „הבימה" במלון מוריה פלזה־ת"א, לכבוד יוצרי ההצגה ומשתתפיה.

המיקרופונים החבויים כל־כך זעירים, שמספר פעמים קרה שהן שכחו את קיומם, ודיברו ודיברו, והשיחות הגיעו לאן שהגיעו. למזלן, גאולה נוני היתה בחדר הבקרה ושמעה אותן. היא רצה אל נירה וחני והודיעה להן ש...„שומעים הכל". מאז הן הולכות אחת עם היד על המצח ואחת עם היד על האוזן. למה? המיקרופון של חני צמוד לשיערה מעל המצח, ואילו זה של נירה מחובר למשקפיים, לפי דרישות התפקיד: פרידה הקיבוצניקית, או כפי שסלאח קורא לה, „חבר פרידה", התפקיד אותו גילמה זהרירה חריפאי בסרט.

יולנדה עם שניים מכלבלביה, לורי ושון: מכוסים בניירות כסף

• יולנדה מלאכי

הגברת של הכלבלבים

יולנדה מלאכי, מורה לחינוך מיוחד, נשואה לבעל מפעל לאלקטרוניקה, יצאה לחופשת לידה, האריכה ולקחה חופשה ללא תשלום, ופתחה את נציגות אופנת „מונדי" בישראל. יש לה גם עיסוק נוסף, לו היא מקדישה זמן רב. זה 12 שנים שהיא מתנדבת לענייני כלבנות.

מילדותה גידלה כלבים גדולים, וכשעקרה לבית משותף, החליטה להקטין גם את קנה המידה הכלבי. היא בחרה ביורקשייר טריר. כיום היא מגדלת שלושה חמודים כאלה, העונים בדילוג לשמות לורי, שון וקידי. יולנדה עברה קורסים לכלבנות, בארץ ובאירופה, והיא משמשת כיום כמזכירת החוג לגידול כלבים זעירים בארץ.

לתצוגת האופנה של „מונדי", במלון דניאל בהרצליה, הגיעה יולנדה עם שניים מכלבלביה ארוכי־הפרווה כשחלק התחתון של שיערם מכוסה בניירות כסף, שלא יתלכלכו. יש לה מספיק עבודה להכין לזוג אות־הקוקיות על הראש, יום־יום, לפני צאתה לעבודה.

• קים דונלדסון־פלאורס

עגילים מג'רי לואיס

בילדותה, היה ביל קוסבי לוקח אותה להשתעשע בדיסנילנד. כשמלאו לה 14, העניק לה מוחמד עלי מחרוזת יהלומים, וכשסיימה את לימודיה התיכוניים — קיבלה עגילי פנינים מג'רי לואיס. את מסיבת הסיום ערכו לה סמי דייויס ג'וניור ואשתו, אלטה ויס. עכשיו היא כאן, בארץ: הרקדנית והדוגמנית קים דונלדסון־פלאורס, ממשתתפי מופע ה„אופרה־פנטזיה ב־3 מערכות", שהתקיים בסינרמה בת"א.

את המופע אירגנו מעצבי השיער, מריוס, נודה ויגאל, לרגל פתיחת מספרת „10־10 רוק קף" ב„גן העיר" בת"א, וביים אותו שוקי וגר, כפרודיה על אופרות.

על קים כהת העור אי אפשר היה לוותר באירוע כזה. היא הגיעה ארצה לפני שמונה חודשים בעיקבות בעלה, הכדורסלן ג'ון פלאורס, מכבי חיפה. רשמית היא מתגוררת בחיפה, אבל נוסעת לעתים קרובות לעבוד בארה"ב ובמערב אירופה כדוגמנית צילום ומסלול.

קים נולדה בלונג־איילנד, גדלה בדנבר ובקליפורניה במחיצת דודה, המתאגרף הנודע ג'ו לואיס, מי שהחזיק באליפות העולם במשך 13 שנים. כך בילתה בילדותה ובנעוריה בקרב ידידיו סמי דייויס, פרנק סינטרה, מוחמד עלי, ג'רי לואיס, ביל קוסבי ואחרים. כיום היא דווקא נהנית לחיות בישראל. „בניגוד לארה"ב, האנשים כאן לא מוכנים ליהרג כדי להרוויח כסף", אומרת קים היפה. „ובכלל, החיים בישראל יותר נוחים וקלים".

קים דונלדסון־פלאורס ושלווה בן־גל: ילדותה עם מוחמד עלי

• אילן גולדהירש

החיים הכפולים

אילן גולדהירש, בקבלת הפנים אצל הנשיא הרצוג: השיר שהילדים של גאון הכי אוהבים

לרגל חגיגות ה־40 שנה למדינה, הוציא אילן גולדהירש את ספרו „שלום לך ארץ נהדרת", הכולל את כל שירי ארץ־ישראל שכתב ב־20 שנות יצירתו עד כה. לקוראי „ידיעות אחרונות", חובבי התשבצים, הוא מוכר כ„תורם הגדרות לתשבצי הגיון וכמי שמקשה על הקוראים את השבת" — על־פי הגדרתו האישית.

מלבד זאת, מעיד גולדהירש על עצמו, שהוא מנהל חיים כפולים. בשעות היום, מדי יום ביומו, הוא עובד כפקיד בכיר במשרד האוצר, וגם את זה הוא כבר עושה 20 שנה. ידידיו אומרים שהוא „ד"ר ג'קיל ומיסטר הייד של הפיזמון העברי". גולדהירש מוסיף: „בעבודה אני קצת בוהמי, ובבוהמה אני קצת משוגע". את הזמן להתשבצים הוא מוצא תוך כדי שחיה יומיומית בבריכה. „כיוון שהאוייב הגדול שלי זה השיעמום, אז בזמן השחיה אני ממציא תשבצים".

שם הספר לקוח משמו של אחד השירים, „שלום לך ארץ נהדרת", שיר של ג'ו דאסן, שהביא לו יום אחד יהורם גאון לתרגום. גולדהירש עשה מזה יצירה משלו, עם הרבה אידיאולוגיה ציונית אותה שר יהורם בקהילות יהודים באמריקה, עם קריצה ועקיצה, ויש הטוענים, שהשיר כבר הצליח להחזיר ארצה כמה מהם.

כששאלו את הילדים של גאון איזה מהשירים של אבא הם הכי אוהבים, השיבו פה אחד וללא היסוס: „שלום לך ארץ נהדרת". „אני מתעקש לראות את א"י בחיוך ובאהבה", אמר גולדהירש בקבלת פנים אצל נשיא המדינה, חיים הרצוג.

• סטלה גרסיאס דה־גרנדוס

זכרונות מגאולה

בארוחת צהריים שערכה רעיה יגלום, נשיאת ויצ"ו העולמית לכבוד שגרירת גוואטמלה בישראל, סטלה גרסיאס דה־גרנדוס, ציינה השגרירה שאחוז הנשים בפוליטיקה ובעמדות המפתח בגוואטמלה הוא גבוה־יחסית. 3 מתוך 13 שרי הממשלה הן נשים (אחת מהן יהודיה). 16 מתוך 100 חברי הפרלמנט — נשים וכך יש לגוואטמלה גם 5 שגרירות בעולם והיא ביניהן.

לשמע דברים אלה נאנחו נשות ויצ"ו אנחה עמוקה. השגרירה נגעה בנקודה רגישה. ויצ"ו עוסקת בימים אלה בהחתמת הציבור על עצומה למען ייצוג הולם של נשים בעמדות ציבוריות.

באותו מעמד הפתיעו חברות ויצ"ו את נשיאתן, רעיה יגלום, בשמפניה ועוגה לרגל יום הולדתה שחל במקרה באותו יום. דה־גרנדוס נזכרה בימי ההולדת שחגגה עם חברות בתל־אביב של שנות ה־50, שנים רבות לפני שהעלתה בדעתה שאי פעם תהיה שגרירת ארצה בישראל. ואז הגיעה תור הנוסטלגיה.

חמי לוין (כיום יו"ר המחלקה לרווחת המשפחה בויצ"ו ישראל), חברת ללימודים בגימנסיה „גאולה", סיפרה איך החברות מהגימנסיה עקבו בדריכות, אפילו בקינאה, אחרי הרומן של סטלה דה־גרנדוס, אז שרה רינר, עם בנו של שגריר גוואטמלה, רומן שתוצאותיו המאוחרות היא מישרתה הנוכחית.

סטלה עצמה הוסיפה שבפגישתה הראשונה עם שמעון פרס, לאחר מינויה, הוא סיפר לה שגם הוא למד באותה גימנסיה, בי"ס למסחר. כדי שחס וחלילה לא יחשבו שהם באותו גיל, מיהרה לתקן אותו: „כשאתה למדת שם קראו לזה בי"ס למסחר. כשאני למדתי זה כבר היה 'גאולה'".

סטלה גרנדוס רומן עם בן שגריר גוואטמלה

אלכס דאוד, מימין, עם הדוגמנית עדי בן־יוחנן ועם יועצו הישראלי, אמיר ברון: שמיר לא מבין ספרדית

• אלכס דאוד

גנרל תמורת גנרל

אלכס דאוד, ראש עיריית מיאמי־ביץ', פעם שלישית בביקור רשמי בישראל. אביו נוצרי מארוני מלבנון, אימו יהודיה מברוקלין והוא נחשב קתולי. מכל הצירוף הזה יצא אוהב ישראל מאין כמוהו. „בביקור הזה למדתי על הישראלים יותר מאשר אי פעם. בשבילי ישראל מייצגת את הגדלות של האנושות. זו המדינה הדמוקרטית ביותר בעולם, לדעתי", אמר דאוד, גבר נאה מאוד, סטייל „שושלת".

לאחר שהעניק את מפתח עירו לשלום פנסטר, מבעלי הסינרמה ובן רמת־גן, אמר: „הייתי רוצה שמיאמי תהיה תאומה לכל עיר בישראל, לא רק לרמת־גן". דאוד נפגש עם הרצוג, פרס, רבין וצ'יץ', אבל לפני פגישתו עם שמיר ביקש ללמוד ביטוי עברי אחד, או לימדו אותו לומר: „שלום מנהיג דגול". „כל היום תירגלתי את המשפט הזה, בכל מקום שבו הייתי, כולל על המלצריות במסעדות, ובמקלחת ביני לבין עצמי, אבל כשנפגשתי עם שמיר התבלבלתי ואמרתי לו: 'שלום מוג דגל דגול'. שמיר לא הבין, פנה אל המתורגמן שלו וביקש: 'אמור בבקשה לראש העיר שאני לא מבין ספרדית'".

דאוד התלהב במיוחד מקציני צה"ל. יועצו הישראלי, ד"ר אמיר ברון, סיפר לו שגם ניקסון התרשם מהם ובמיוחד ממשה דיין. פעם אמר ניקסון לגולדה מאיר: „הלוואי שיכולתי לקבל את ג'נרל דיין", וגולדה אמרה לו: „את ג'נרל דיין תוכל לקבל אם תיתן לנו את ג'נרל אלקטריק".

כוכב פרי: קטלוגים של גוטקס ואוברזון

• כוכב פרי

כוכב בסקנדינביה

רקדנית הבטן, כוכב פרי, שבה מביקור בהלסינקי, שם ייצגה את ישראל בתחרות של רקדניות בטן. היא נבחרה על ידי שושנה ספרדי־מקינן, ישראלית לשעבר, מורה לריקוד הבטן בפינלנד. כוכב זכתה במקום הראשון, אבל מודה שלא היתה לה בעיה לנצח. „מכיוון שהסקנדינביות בכלל לא יודעות לרקוד ריקודי בטן".

לקראת התחרות בפינלנד נסעה כוכב במיוחד למצרים, אל החייט שלה, כדי להזמין אצלו תלבושת חדשה ומאוד נוצצת. החייט, קמיל עות'מן, מי שתופר לדלידה חלק ניכר מתלבושותיה המסנוורות, הראה לה קטלוגים שונים לבחירה. „רציתי בגד מיוחד כדי לייצג את ישראל בכבוד, ומה מצאתי אצלו? קטלוגים של 'גוטקס' ו'אוברזון'". מספרת בגאווה כוכב, 27, גרושה פלוס שניים, ומציגה את המאמרים מלאי התשבחות, שנכתבו עליה בפינלנד, לאחר התחרות.

גם האמריקאים ממליצים על

טבע® נאות

האמריקאים, הידועים כ"משוגעים לבריאות" גילו בשנה האחרונה את סנדלי טבע-נאות הישראליים. הם כבר הבינו, שאין צורך לוותר על הבריאות והנוחות לטובת היופי. אבל, לא צריך להיות "משוגע לבריאות" כדי ללכת עם סנדלי בריאות, ולהנות מהתרומה של הרפידה הרפלקסולוגית המתאימה למבנה כף הרגל במדויק - כמו הטבעת הרגל בחול הרך.

כל קימור וקיעור ברפידה נועד להעניק יציבה נכונה, נינוחות ועיסוי מתמיד המרגיע את כף הרגל. הרפידה מורכבת משעם טבעי המשמש כבולם זעזועים בזמן הליכה או ריצה. השעם מצופה בעור טבעי רך כדי שמגע כף הרגל עם שטח הרפידה יהיה נעים.

לא צריך לוותר על היופי לטובת הבריאות - ולהיפך דירשו את סנדלי טבע-נאות המקוריים בחנויות המובחרות, ותופתעו לגלות עד כמה סנדל בריא וגם יכול להיות גם יפה ואופנתי.

מיוחד לנאות - סנדל בשתי מידות רוחב לנוחות מקסימלית, ולהתאמה מושלמת - כל דגם של טבע-נאות מיוצר בשתי מידות רוחב: רפידה רגילה ורפידה צרה. דירשו מהמוכר שימדוד את כף רגלכם - ויתאים לכם סנדל ברוחב הנכון.

את כתובת החנות הקרובה למקום מגוריך תוכל לקבל מנאולה בטל. 03-362208

יש רפידות, ויש רפידה...
דירשו את טבע-נאות עם הרפידה המקורית!

טבע® מקורי

נאות
קיבוץ נאות מרדכי
כף לכף הרגל

קווין קליין ופנלופי וילטון מתוך הסרט „הזעקה לחופש": קיוו שהסרט הזה יעשה לדרום־אפריקה מה ש„Z" עשה ליוון. תצלום: סיגמא

הזוג שמאחורי הזעקה

ונדי ודונלד וודס כבר חיים עשר שנים באנגליה ועדיין מספר הטלפון שלהם וכתובתם חסויים ● גיבורי „הזעקה לחופש", פרשת חייו ומותו של סטיב ביקו, מנהיג השחורים הדרום־אפריקני, לא התכוונו להסתבך במאבק נגד האפרטהייד ● ונדי היתה מאושרת להיות עקרת־בית, שמשרתים כושים מרפדים את נוחות חייה וגם בעלה מצא סיפוק בעבודתו העיתונאית ● אבל שלטונות דרום אפריקה קבעו לחייהם נתיב אחר ● האנשים שמאחורי הסרט והספר

■ **דרורה שביט**

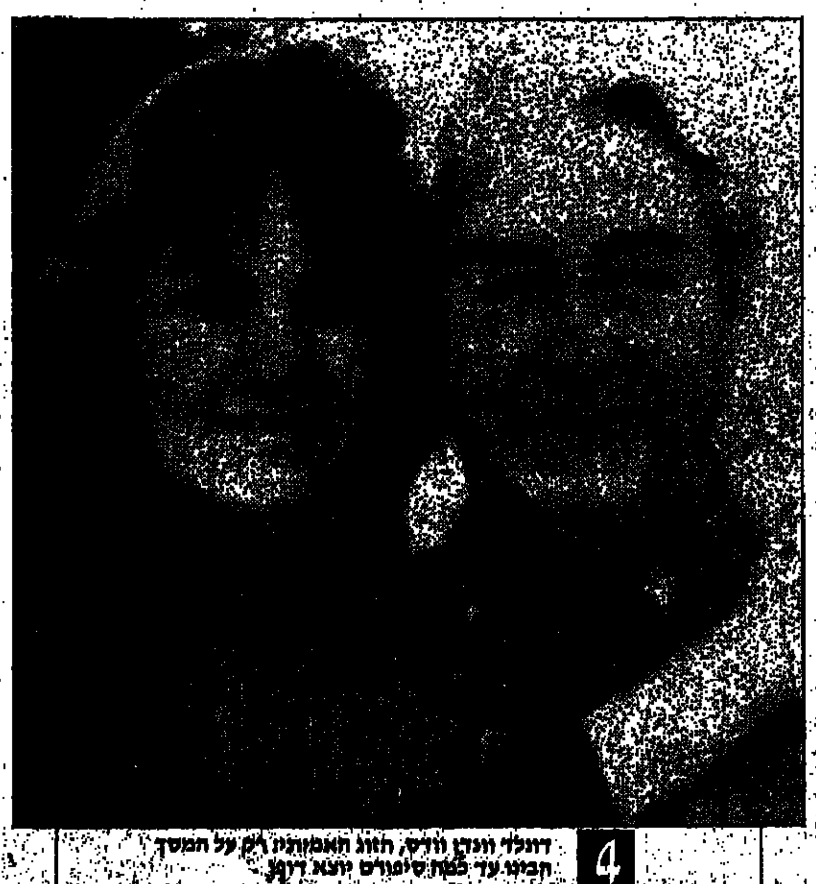
עד 1975 ניהלו ונדי ודונלד וודס וחמשת ילדיהם אורח חיים בורגני ליברלי, בעיר חוף דרום־אפריקנית. הם הפגינו יחס אוהד כלפי השחורים, ודונלד, כעורך עיתון מקומי, „ריילי דיספאצ'", תרם כמיטב יכולתו למאבק נגד האפרטהייד. חייהם יכולים היו להימשך כך עד עצם היום הזה, אילמלא פגשו איש אחד – סטיב ביקו – ששינה את חייהם מקצה לקצה.

תוצאתה של פגישה גורלית זו היתה לא רק העובדה שהמשפחה נאלצה להימלט מדרום־אפריקה כדי למצוא מיקלט בבריטניה, כשהיא מותירה מאחוריה חברים, קרובי משפחה, רכוש וכסף, אלא שסיפורה הפך בידי סר ריצ'רד אטנבורו לסרט, "הזעקה לחופש", שהוקרן בכל העולם וגם בישראל, לבד מדרום־אפריקה, כמובן.

הסרט מציג את וונדי וודס (השחקנית פנלופי וילטון) של טרום־הפגישה עם ביקו, כעקרת־בית דרום־אפריקנית רגילה, ששיא הבילוי מבחינתה היה לרכל עם חברות בבוקר, על כוס קפה. האידיליה הזו הגיעה לקיצה ב־1977, כשהשלטונות הכריזו על דונלד גולה (בסרט – השחקן קווין קליין) הרם והגדירו אותו כ„לא־אדם". הם עליטו בדרום־אפריקה, פירושו שהמוחרם כלוא בביתו, אסור להזכירו בשמו בכלי התקשורת, אסור לו לכתוב דבר, גם לא ביומנו הפרטי, ואסור לו לשהות עם יותר מאדם אחד בחדר.

עם כל זה היה דונלד מוכן להשלים. המשבר אירע, כאשר אל החרם התלווה מסע הפחדה מעול. הגיעו למשפחה איומים בהנחת פצצות במישרדו של דונלד, אליו לא הורשה יותר לגשת. היו איומים בטלפון, מעקב 24 שעות ביממה וציתות לטלפונים שלו. החיים הפכו בלתי נסבלים, עד שלא נותרה למשפחה ברירה אלא לצאת את הארץ עם הילדים – ג'יין, אז בת 14, דילון, 13, דנקן, 11, גביו, 9 ומרי, 6. יחד איתו הצליח דונלד וודס לקחת את טיוטת סיפרו „ביקו", שהפך יחד עם הספר „מחפש צרות" שכתב וודס על

(המשך בעמ' 7)


דונלד וונדי וודס, הזוג האמיתי: רק על המסך הבינו עד כמה סיפורם יוצא דופן

ההגנה הטובה ביותר שלך תחת השמש

קרם לחות Solance

■ **הגנה מפני קרינת שמש**
קרם לחות סולאנס עשיר במסנני שמש (פילטרים) שמאפשרים לך לחשוף את פניך לשמש בלי חשש.

■ **לחות מאוזנת**
סולאנס שומר על רמת לחות קבועה בעורך, הודות ל־I.P.P, I.P.L וג'ינסנג. חומרים מיוחדים שתפקידם לאגור לחות ולשמור אותה.

■ **שורש החיים לרענון תאי העור** קרם לחות סולאנס מכיל ג'ינסנג, אותו שורש הידוע בסגולותיו כמחדש ומרענן את תאי העור.

מבצע סולאנס
כל הקונה 2 תכשירי טיפוח מסידרת סולאנס מקבל זוג משקפי שמש וקרתיות חינם (עד גמר המלאי).

עור פנים חשוף הוא קורבן נוח לשמש הישראלית. התוצאות הן בלתי הפיכות - עור יבש, נוח להתקמט ומזדקן במהירות. אל תניחי לפניך להיות הקורבן הבא. קרם לחות סולאנס מעניק לעור פניך את כל ההגנה והפינוק להם הוא זקוק.

סולאנס

סידרת תכשירי טיפוח על בסיס פלצנטה או ג'ינסנג לכל סוגי העור. קרם לחות, קרם הזנה, קרם עיניים, חלב פנים, מי פנים, מסכה טיפולית.

הזוג שמאחורי הזעקה

(המשך מעמ' 4)

בריחת המשפחה מדרום־אפריקה, לבסיס ל„הזעקה לחופש" – סרט שרבים קיוו שיעשה לדרום־אפריקה את מה שעשה הסרט „Z" ליוון, או „נעדר" לצ'ילה.

סטיבן ביקו היה מנהיג שחור מבריק וגאה. הוא האמין, שיש לשנות בראש וראשונה את דרכי החשיבה של הגזע המדוכא. לשם כך ייסד את תנועת „המודעות השחורה", שטיפחה את ערכי התרבות האפריקנית ואת המסורת השחורה. ביקו הטיף לכך, שהדרך היחידה להתמודד עם הלבנים היא לדחות באופן מוחלט את יחסם לשחורים, אשר מחלחל גם אל דרכי החשיבה של הארם המדוכא עצמו.

העיתונאי דונלד וודס לא אהב את הקטע הזה. הוא האשים את ביקו, בלי להכירו, בגזענות שחורה, המעדיפה את השחור משום שהוא שחור. רק פגישה אישית בין השניים, גורמת לוודס להבין את ביקו, והופכת אותו לידידו הטוב. וודס מלווה את ביקו במאבקו החשאי למען השחורים,

קווין קליין ודנזול וושינגטון, מתוך הסרט „הזעקה לחופש": רק בעקבות הפגישה בין וודס לביקו, החלה המעורבות הישירה במאבק. תצלום: סיגמא

דנזול וושינגטון כסטיב ביקו, מנהיג השחורים: וודס דרש לחקור את נסיבות מותו. תצלום: סיגמא

וכאשר נמסר שביקו מת בכלא ב־1977, טוען וודס בפומבי כי נרצח, ודרש חקירה של נסיבות המוות. תביעה תקיפה זו היא שהביאה להחרמתו על־ידי השלטונות, ולבריחה החפוזה של משפחתו ממולדתה.

בביתם הכפרי, סמוך ללונדון, למעלה מעשר שנים מאוחר יותר, משחזרת וונדי את פרטי הבריחה הדראמטית. „דונלד התחפש לכומר, צבע את שיערו האפור לשחור, והסתתר על ריצפת המכונית, כאשר אני חלפתי על פני אנשי הביטחון. כשהגענו העירה הוא יצא, והחל במסעו. זה היה בערב ראש השנה, ולמחרת הייתי צריכה לנסוע להורי באומטטה ולצפות לשיחת טלפון מדונלד".

לכל חבריה ומכריה, וגם למשטרה סיפרה, שהם נוסעים לחוף עם הילדים. כדי לא לעורר חשד, היא לקחה עימה רק מזוודה אחת: בגדי קיץ למעלה, בגדי חורף למטה. היו בארנקה כמה אלפי ראנד בלבד. זה היה כל הכסף שהצליחה למשוך בשלושת השבועות שקדמו לבריחה.

כשהשיחה המיוחלת מדונלד הגיעה סוף־סוף, היא יצאה עם ילדיה ועוד כמה מאות רנדים שנתנו לה הוריה, לעיר הסמוכה לסוטו.

הממשלה הדרום־אפריקנית עלתה על עקבות המשפחה, ודרשה לקרקע את מטוסם, אולם היא הצליחה להגיע בכל־זאת לאנגליה, לקול מצהלותיה של התקשורת הבינלאומית וזעמה של הממשלה הדרום־אפריקנית. עם זאת, למרות שהם גרים בלונדון כבר עשר שנים, כתובתם עדיין חסויה ומספר הטלפון שלהם לא מופיע בספר הטלפונים.

דרך ארוכה, ולא רק בקילומטרים, עברה האשה הזו בת ה־46, שהיתה מסוגלת להיות מאושרת באותה מידה ליד תנור האפייה שלה, כמו שהיתה בחברתו של הנשיא לשעבר ג'ימי קרטר, אצלו התארחה בבית הלבן.

„היתרון העיקרי של המעורבות בסרט היתה האפשרות לחיות מחדש את האירועים ולהביט בהם מנקודת מבט שונה. אמרתי לעצמי ללא הרף, 'האם באמת עשיתי את זה?' או זה לא נראה כל כך דרמטי. רק כשראיתי את פנלופי מילטון משחקת את דמותי על המסך הבינותי, עד כמה הסיפור שלנו יוצא דופן. היא ואני חיבבנו מאוד זו את זו, ואני חושבת שהיא הוסיפה המון רגישות לסרט.

למרות שכעת אינני פעילה מבחינה פוליטית, אני עוקבת אחר ההתפתחויות בדרום־אפריקה, באמצעות קשרים עם גולים לבנים ושחורים. אני יוצאת להפגנות עוקבת אחרי החדשות, אך רוב מעייני נתונים למשפחה שלי.

„חסר לי הקשר הבלתי אמצעי עם השחורים, וההרגשה שתרמתי תרומה ישירה באמצעות פעילותי באירגוני מתנדבים. כמה אירוני, כשחייתי בדרום־אפריקה, היה לי זמן להיות פעילה פוליטית, בגלל שהיו לי משרתים; עכשיו אין לי זמן. אולם אילו נשארנו שם, היו לעמדותיו של דונלד, כאיש תקשורת, הרבה פחות הדים. כאן הוא פעיל מאוד".

מוקד הצער העיקרי של וונדי כיום הוא העובדה שנאלצה להיפרד מהוריה, שנותרו בדרום־אפריקה. היא מתראה איתם עתה רק פעם בשנה. את נעוריה בילתה וונדי באומטטה. שם היא מעולם לא הטילה ספק בדיעותיהם השמרניות של הוריה, או של הנזירות בבית־הספר בו למדה. כשהיתה בת 15 התאהבה בעיתונאי צעיר ומבריק בן 22, דונלד וודס, שהיה לבעלה חמש שנים מאוחר יותר. הוא היה זה שפקח את עיניה למצב בדרום־אפריקה, עודד אותה לפתח חשיבה עצמאית, עד שכאשר פגשה את סטיב ביקו, ב־1975, היתה מודעת באופן מלא לחוסר הצדק סביבה.

הפגישה בין הזוג וודס לבין ביקו זומנה על־ידי מישהי בשם ד"ר רמפהלה, פילגשו של ביקו ועמיתתו שלו, שקראה את המאמרים של דונלד ורצתה לשוחח איתו פנים אל פנים.

„הוא לא דמה לשום שחור שפגשתי אי פעם", מספרת וונדי. „הוא התייחס אלינו כאל שווים, והעמיד אותנו במיבחן. הוא לחץ את ידי והקסים אותי מיד. הוא היה בו בזמן קר ובטוח בעצמו, ודיבר על כך שהשחורים צריכים להיפטר מהגזענות שלהם עצמם. ידעתי שהוא צודק".

העולם שתיאר ביקו בפני וונדי ובעלה היה היפוכו המוחלט של העולם בו חיו הם. „אנו חיינו בארץ המגנוליות, בבית גדול עם גינה ענקית ובריכת שחייה. אבלין, המשרתת שגרה איתנו, היתה אחראית לבישול ולניקיון. היה לנו גנן, ואשה מיוחדת שניכשה עשבים. אני התחלתי ללמוד לנגן בפסנתר, והייתי שקועה בילדי, הובלתי אותם לחוגים, או לחוף הים, ולכל היותר קניתי ירקות בחנות".

רכישת וילונות חדשים, מכונית יוקרתית יותר ובית גדול, היו הדברים החשובים בחייה נטולי הלחצים של וונדי. ביתה היה מלא אורחים, רבים מהם עיתונאים.

אולם כל זה השתנה ברגע שדונלד הוחרם. עד כמה חמור המצב הם הבינו רק כאשר ביקו מת, וכאשר הילדים קיבלו בדואר חבילה ובה חולצות טבולות בחומר כימי, שצרב את ידיהם ופניהם. דונלד החליט מיד: „אנחנו זזים מכאן".

וונדי התנגדה בכל כוחה. „נתקפתי זעם נורא על שהוא הורס את חיינו. אך הבנים התקרבו לגיל גיוס, וידעתי שיבוא היום שנצטרך לעזוב. כעבור שלושה שבועות היינו באנגליה.

„אנגליה דיכאה אותי. השמים האפורים. שנאתי את האקלים והתגעגעתי למרחבים הפתוחים. לא היו לנו משרתים, והייתי צריכה לטפל בשבעה אנשים. התגעגעתי לחברי ולבית שלנו. חיינו ממקדמות שקיבלנו עבור הספר 'ביקו', שדונלד הצליח להבריח איתו, ומהרצאות שנתן בארה"ב. חשבתי שאני משתגעת כאן. לא הבנתי איך עוללנו זאת לעצמנו. כל הזמן חשבתי שנחזור. רק היום אני יודעת שזה לא יקרה".

הילדים התאקלמו באנגליה במהירות. הדיכאון, הניכור, הכעס והבילבול נעלמו אט־אט מחיי המשפחה, בתום השנה הראשונה לגלותם באנגליה. הם התרגלו לחיים בעיר הרווחה, ולבסוף רכשו בית עם גינה גדולה, כמעט כמו שהיה להם שם. לפני הקרנת הסרט, הדפיס העיתון „גארדיאן" עשרה מאמרים פרי עטה של וונדי, ועתה בכוונתה להמשיך בכיוון זה של כתיבה.

יהודית אורגלי

חביצת שנת ה־40 לקוממיות

אפריים קישון. לא היה בפלמ"ח.

כשתחדלו להצחיק – נתלה אתכם

כל העת יש לי פולמוסים לאיגמורים עם אהרל'ה שמי הרועם, מן השלישיה קרמן־ניצן־שמי. איננו מסכימים על שום נושא. בשבוע שעבר להט הויכוח, מה בין סאטירה להומור, איזה מן השניים מאריך ימים. למען הרגיזוני, הוא מאמין שהסאטירה, כניגוד להומור, אינה מתה. הא ראיה, מסעות גוליבר מאת ג'ונתן סוויפט.

לא מגיה ולא מקצתיה, לא דובים ולא יער. הסאטירה ימיה קצרים, ביחס ישר לרמתה ולמושא הלעג שלה. יותר קל להגדיר את הסאטירה מאשר את ההומור. ובכן: סאטירה – מלה רומית (לא מן הסאטיר היווני), שפירושה ביקורת המגחכת על השילטון, הפוליטיקה, המימסד, הביורוקרטיה, הבמורה והרופאים. לעולם על קבוצה סטריאוטיפית. אין סאטירה על יחיד, על אינדיבידום. היא פורחת בעיקר בחברות ממושטרות, שאסורה בהן ההבעה החופשית. חרות הדיבור עלולה להצמית אותה. אם הסאטירה שטוחה ותכופה בלבד, היא נינטשת כאשר נעלמת התופעה הנלעגת, ואם אובייקט הסאטירה הושמד או מת מות טבעי.

אני חוששת, למשל, ש„נפשות מתות" של גוגול, איבד מחיוניותו, מאחר שהתופעה של אחוזת צמיתים, חיים או מתים, באינדיקציה לנכסים, זו תופעה שעברה מן העולם. הרוויזור שלו, לעומת זאת, היה, הווה ויהיה אקטואלי, כל עוד ייוותר לבלר, מנכ"ל, בירוקראט, או מסמק אחר בעולם. יתר על כן, אין זו רק סאטירה, ועל־כן זו יצירת ענק. היא גובלת בהומור נקי – אותו אלמנט שפולש אל הנפש של הבךאורם. ההומור, הוא־הוא המלך האמיתי, אך על כך בפעם אחרת.

אירופיים לאפרים קישון :זותיק, שיויע על כמה תוכניות קומיות. אפילו שהוא ימני. לא לשכוח לבקש הנחה גדולה. קישון הוא הסאטירייקון האזרחי (לא פוליטי), שאין לו מתחרה. בעל כישרון לענב סיטואציות, לבנותן לפי כלליו העוקשים ביותר של ההומור. הגיעה גם השעה להחזיר לו עטרתו ליושנה, העטרה לה הוא ראוי ולא קיבל, מפני שלא היה בפלמ"ח.

מה שהבריטים יכולים

מיבחר אפוריזמים להבנת תהליכים פוליטיים מתוך „כן, אדוני ראש הממשלה" (הוצאת עידנים):

■ צריך למסור לעיתונות, במלוא האמון וגילוי הלב, כל דבר שיגיע לאוזניה בלאו הכי.

■ המועמד המוכשר שלנו, אף אם יהיה מועמד יחיד במירוץ, הוא יגיע שלישי.

■ העובדות מסבכות את העניינים.

■ לכל מישרה שתתפנה, יש למנות את הגבר המתאים ביותר, ללא הבדל מין.

אילו ג'ונתן לין, אחיינו של אבא אבן, היה עולה לארץ, היה נפלט מן הטלוויזיה בשל הקושי להשיג את רמתה. על ההומור המצויין שרץ במשפחת אבן עמרנו, כשהדוד היה תקופה קצרה (מרין) יו"ר הכנסת.

הנה, ביקורת בונה

אפרוטו להצחיק, רק הסריינסיון ונטולי חוש הומור, אינם יודעים איזה כישרון גדול נדרש לכתיבה הומוריסטית וסאטירית. דוקטוראט על מלת־הצוטן „אשה", שמופיעה כל 27 מלים בספר הושע, הרבה יותר קל מכתיבת תסריט קומי או קטע הומוריסטי טוב.

לאחר שישיעונו מסידרת מ.א.ש. הישראלית, אני מציעה לפנות בלי גינונים

מימין לשמאל: דרק פולדס, פול אדינגטון ונייג'ל הות'ורן, הצוות המוביל ב„כן אדוני ראש הממשלה", המועמד המוכשר יגיע שלישי.

יום הכביסה — יום המנוחה לעקרת הבית!

לא — אין זו סיסמה ריקה בלבד

זו מציאות, אם תכבסי במכונת הכביסה

„אולטרקול"

אין צורך להשרות.

אין צורך לשפשף.

טבלי הכבסים בתמיסת סבון, הכניסי למכונה, ותני למכונה לפעול 15—10 דקות. הכבסים יוצאים מהמכונה נקיים וצחים

והיתרון הגדול:

הכביסה אינה נחבטת וכך נשמרת לתמיד.

כל מכונה נמסרת לנסיון.

נסי ותוכחי.

מודעה ב„כך נבשל", תש"ח. פלאי פלאים, אין צורך לחשרות, אין צורך לשפשף.

לציפורה וב"ב

המומים מגודל האסון, כואבים ומרכינים ראש

מי יתן שלא תדעו דאבה עוד

טובה ויעקב שפירא — משה וחיה מועלם

טניה עב"ל רובי

נישאים

החופה התקיימה בחוג המשפחה

מתוך לקט מודעות ואבל ב„דבר אחר לגמרי" („עם עובד"). מערכת: דני קרמן, יצחק בן־נר, אהרן שמי, שלמה ניצן, יאיר גרבוז ותרזה איזנברג. הומור או סאטירה – כל עוד הם מצחיקים.

ואם ישאל המלאך: מנין שאבת, בתי, את עושר ידיעותיך ביסודות הבישול ואת הצטיינותך במירוק השרותים?

– מספר הבישול העברי הראשון של ויצ"ו, מלאכי, מהדורה ראשונה, תש"ח. עותק נדיר זה, שמור אצלי על מדף הספרים, בצד התרגומים העתיקים של וולפובסקי. אין בו זכר ללכבות רקל ופירות־ים. האבוקדו היה אז הפרי הטרופי הכי חדש ובעל הטעם המוזר – לא מתוק לא חמוץ – שלא דמה לאף ירק־פרי שהיכרנו. (כיצד מבחינים בין ירק לפרי? לפי הסלט. אם זה בסלט פירות, סימן שהוא פרי).

אף אחד באוזנינו לא ידע אז עדיין מהו קיש־לורן, להוציא כמה מהסטודנטים שתחת השרות הצבאי נסעו ללמוד בז'נבה. לעומת זאת, למדנו לעשות חביצות־לחם וכופתאות מלחם. במקום להשליך ליונים או לפח, אוגרים את שאריות הלחם והחלה מכל השבוע, ממלאים בירקות לפי הטעם, צוררים במפית נקיה, כמו למישלוח מנות, ותולים מעל לפתילית.

אין לך חג, שאין לו מונו ומאכלותיו. הרב מימון בשעתו, ביקש אחד מאכל מיוחד שיסמל את חג העצמאות. הצעתו להכין „ליקוקין חוח גור", ברומה לאוזני המן, נכשלה. וכשם שהמצה משמשת לכל היהודים עד עצם היום הזה באשר הם שם לחם עוני, זכר לימים שבנו

ערי מסכנות במצרים, והתרוסת מסמלת את הטיט שעברו בו, הריני להציע את כופתת הלחם ממולאה בכל טוב, על־פי מנהגי העדות, וצרורה מעל הכיריים, לציון שנת ה־40 לקוממיות, ולכל מי שאומר „חלל" ביום העצמאות. אפשר לזגג בטחינה, שתסמל את המלט, מן הימים שאבותינו בנו את הבתים בתל־אביב. הסאטמרים ונטורי־קרתא לא יזכו.

בחרתי להביא עוד מתכון קלאסי, מוקדש לצאצאינו שאינם מסתפקים בפחות מסיני נוסח נפת סצ'אן. יש חמרים שקשה להשיגם בימים אלה בהיפר. אולי ניתן להיעזר בידידים דיילים.

עוגת בצק בטעם תשי"ח:

400 גר' קמח
100 גר' שומן
1 חבילת אפיון
1 לבניה
1 חלמון טרי או 10 גרם אבקת ביצים, בלולות בכף מים
קורט סוכר

בשולי המתכון אני מוצאת בכתב יד ילדותי את השגותי והערותי לאור הנסיון, משמע שפעם, בראשית חיי כרעיה – כן בישלתי. מהסמך מקורי ועדות חיה לכל מי שאינם מאמינים לי.

זוגלובק וה"זרבובים" במבצע עולמי

בכל אריזה של נקניקיות "גוליבר" תמצאו מדבקת "זרבובים"

מי לא אוהב ארוחה עם נקניקיה עסיסית, וצ'יפס וקטשופ או חרדל... כולם אוהבים!
ומי לא אוהב את ה"זרבובים" מהטלויזיה... כולם אוהבים!
ולזכות בפרסים ...כולם, כולם אוהבים!
אז עכשיו זוגלובק מצרפת בשבילכם את כל הכיפים האלה במבצע פרסים עולמי.

ועוד המון פרסים בהגרלה

- חדר ילדים מושלם – רהיטי ברג
- מחשב תואם I.B.M - P.C – RESHEF
- טלויזיה צבעונית 14"
- 4 משחקי טלויזיה – BUG SEGA
- 20 מצלמות פוקט – Agfa
- 100 מסכות צלילה ושנורקלים
- 5 זוגות אופני 10 הילוכים
- 5 זוגות אופני B.M.X
- 300 משחקי השבצעה
- 300 מערכות שי מטשבוקס
- 800 בובות ברבי

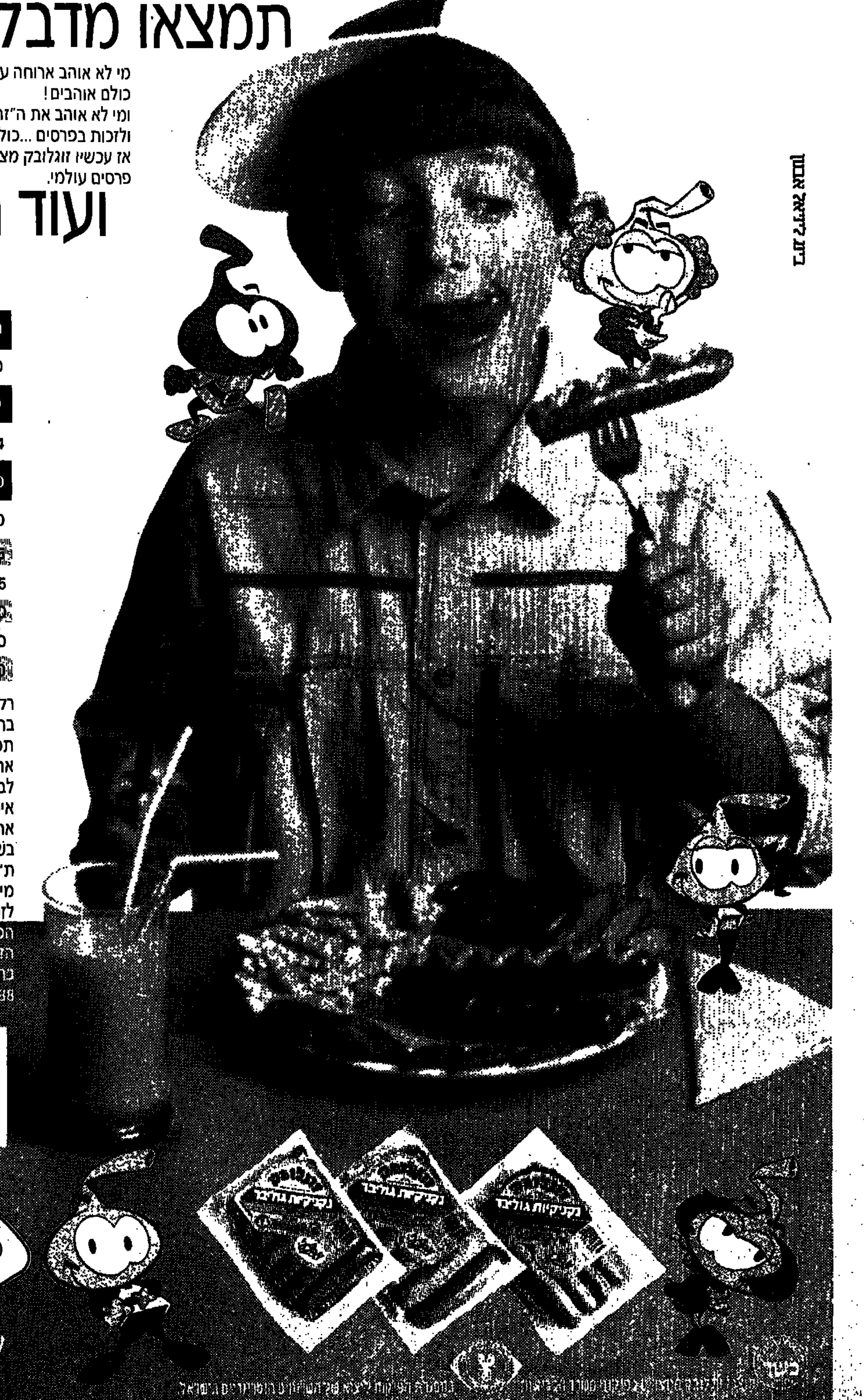
רק רגע! קודם זוכים בפרס מיידי!
בתוך כל אריזה של נקניקיות גוליבר זוגלובק תמצאו מדבקת "זרבובים".
אחרי הסרת המדבקה נשארת בידכם תוית לבנה עם סמל זוגלובק באדום.
איספו 5 תוויות, רשמו את פרטיכם, השלימו את הסיסמה "נקניקיות ________ זוגלובק, בשר עולמי" ושלחו במעטפה אל ת.ד. 50239 ת"א, מיקוד 61500, עבור "מבצע עולמי".
מי שישלח יותר מעטפות יגדיל את סיכויו לזכות!

המון פרסים נפלאים מחכים לכם בהגרלה הזדרזו!
בהגרלה ישתתפו כל המעטפות שישלחו עד 30.6.88. בהצלחה!...בתאבון!

- ★ המבצע עד 30.6.88.
- ★ כפוף לתקנון המבצע (להשיג במשרד הפרסום).
- ★ ההשתתפות במבצע אסורה על עובדי זוגלובק, פרסום בינג ליניאל אבנון ובני משפחותיהם.

זוגלובק נהריה

נקניקיות גוליבר זוגלובק. בשר עולמי.



מוכן ומוזמן — רות יולס

פינה מתוקה באמבט

„בני'ס", חברה בת חמש, המציגה עצמה כ'קייטרינג בסיגנון אמריקני', בבעלות ארבעה שותפים צעירים: אשף מטבח, שני קצינים (מיל.) מחיל-האוויר ואיש עסקים.

מנהלת האירועים, איילה רובין, היא אחותו של השף, ולדבריה, מתבטא הסיגנון האמריקני בשרות יעיל, אמין ולא מתפף. וזה עובד ככה: מתקשרים לבני'ס, וקובעים פגישה במשרד, או שאיילה באה לבית המזמין עם כל האלבומים, התפריטים והמחירים. השלב השני הוא שלב ההתרשמות – מבקרים באירוע שעורכת החברה, כדי לראות, מה, בעצם, מזמינים. כשבוחרים בתפריט, מגיע שלב הטעימות: המזמין מגיע למפעל, ומקבל מגש טעימות עם כל הדברים שבחר, כדי שיחליט סופית.

אין עיסקות-חבילה, כי לדעתם זה פשוט לא עובד. חשמלאי, למשל, תקליטן, או שוזר-פרחים אינם כלולים בעיסקה. מה שכן, החברה מוכנה להמליץ על בעלי מקצוע מומחים, והלקוח מסכם איתם את פרטי התשלום. בני'ס יפקחו על ביצוע העבודה.

לחברה יש משאיות קירור והכנה, וכל מה שצריך לספק להם הוא ברז מים ופינה קטנה לעבוד בה. העיסקה כוללת פינוי וניקוי של מקום החגיגה, בתום האירוע. אם מדובר בגינה פרטית או בבית גדול, יתכננו לפי המקום את האירוע. אם אין, ימליצו על מקומות שבהם אפשר לערוך את האירוע – בפנים או בחוץ. בקיץ הזה, יהיה המחיר למקום פתוח כמו גינה פרטית, בריכת שחייה או דשא בקיבוץ – מ־500 דולר.

למחיר הארוחה בבית, יש להוסיף דולר אחד לכל אורח, תמורת כיסאות ושולחנות, מפות ונרות צבעוניים. דקורטורים (שחוסכים את סידורי הפרחים שעל השולחנות). עלות התאורה 150־200 דולר, והיא מטפסת למעלה, אם רוצים גם פעלולים. לתקליטן משלמים 200 דולר ומעלה. הקישוט והתאורה למזנונים, עם סידורי הפרחים הגדולים וכל הכלים לאוכל (הכוללים מערכות מחרסינה לבנה של נעמן, סירי נחושת ענקיים לחימום האוכל ומגשי חרסינה לסלטים) – על חשבון החברה.

בני'ס מחליפים את הדקורציה כל שנה, לפני שנה שלטו הצהוב והלבן. השנה הכל לבן, אבל אפשר לשחק גם עם צבעים אחרים.

בין הרעיונות לקישוט: אמבט שעליו עושים את הפינה המתוקה, או פינת מנות-אחרונות המונחת על ערימות הציר, או ספינה עם פירות העונה. כאמור, זה כלול במחיר. המלצרים לובשים עניבות פרפר וכתפיות שחורות, והמלצריות בכתפיות אדומות. הברמנים ענודים בצעיפים מצויירים.

מזנון בשרי בסיסי, עולה 19 דולר לאדם, והוא כולל:

- קבלת פנים עם באר משקאות: פונש קר, בירה, קולה, סודה, מיצי תפוזים ואשכוליות, מיץ עגבניות ומי-טוניק. אם רוצים, אפשר לרכוש דרך החברה (במחיר סיטונאי) גם משקאות חריפים.

הבאר כולל גם חטיפים כגון אילתית מעושנת וסלט השף, שמוגש על מראה גדולה, וכן מליחים, קרייקרים ופירות יבשים. מלצרים מסתובבים בין הקהל עם פחזניות ממולאות כבד, שניצלים עם שומשום, ארטישוק ממולא, שזיפים ותמרים ממולאים, אגרולים, סיגרים, נקניקיות פיקנטיות. על הבאר, פלטות עם בשרים קרים: רוסטביף, חזה אווז מעושן, חזה הודו מעושן, כתף בקר.

- על המזנון צלי עגל, לשון ברוטב צועני וחזה הודו ממולא (אפשר לבחור שלושה סוגים מתוך שבעה). לצד הבשר תוספות חמות: בצל ביין אדום, תפוחים מוקרמים ואפויים בתנור, גזר עם תפוזים, פטריות עם בצל, שזיפים ואגוזים. ובנוסף – 7 סוגי סלטים, כמו וולדורף, סלט ארטישוק וסלט ישראלי פיקנטי. וכמובן פינת לחם עם מבחר לחמים.
- ארבעה סוגי קינוחים: פחזניות, קוקטייל פירות, עוגת גלידה, אגסים עם ליקר בננה, פירות משומרים ברוטב מיוחד.
- לסיום: קפה, ופטיפורים ביתיים.

על הבסיס הזה אפשר לשחק – להוסיף או להפחית. רוצים להוזיל? מציבים את פלטת השף על הבאר, מורידים חטיפים ובשרים קרים, מוותרים על קינוחים ומסתפקים בפטיפורים. זה מוריד 2–3 דולרים למנה. אם רוצים להשתולל, אפשר להוסיף לתפריט מנת דגים, כמו דג לוקוס שלם ומקושט, שנפרס במקום, או גלילי סול ממולאים ברוטב מוקרם. זה מעלה, כמובן, את המחיר.

המזנון החלבי יקר מעט יותר – 20 דולר.

הצעות מיוחדות? אפשר לבחור בערב צפון-אפריקני: קדרות ענקיות מנחושת עם קוסקוס, קדרות מרק, שיפודי כבש ושישליק, חצילים ותפודים ממולאים בבשר טחון, סלטים טוניסאיים ומרוקאיים, ועוגיות מזרחיות טבולות בדבש. יש גם קוקטייל, ב־10–16 דולר למנה. ואחרון חביב: ארוחה בהגשה. אותו מחיר כמו מזנון בשרי בסיסי, עם שולחנות מקושטים בסידורי פרחים ומלצרים מקצועיים (באירועי מזנון יש מלצרים סטודנטים).

ויש צ'ופרים ללקוחות: חתן־כלה מגיעים בקדילק; אוטובוס שייקח את האורחים ממקום ריכוז כלשהו לאירוע; אופניים נוצצים, מתנה לחתן הבר־מצווה;

כשר. טלפון להזמנות: 03–304833, 397021.

צילמה: ציפי מנשה

השף והאחות: בסגנון אמריקני

מה שפחות — דליה ניר

חטאים מותרים

מתאפקים, שומרים, נזהרים מפיתויים, ופתאום נתקפים בדחף בלתי ניתן לכיבוש, לאכול דווקא קערת ספגטי בגבינה, או איזה מיקפא מתוק. דברים, שרק המחשבה עליהם משמינה. אבל בעצם, לא ממחשבות משמינים, אלא מזלילה פרועה. אז אם אוכלים אכילה מבוקרת, ולוקחים בחשבון היומי את כמות הקלוריות, אפשר גם ליהנות וגם לא להשמין.

מיקפא בננה

המצרכים: 2 בננות גדולות; ¾ כוס רוויון או יוגורט דליל דל־קלוריות; ½ כוס רסק תפוחים משומר, בלי סוכר; ⅓ כוס אבקת חלב דל־שומן; 2 כפות סוכר; 2 כפות דבש; כפית מיץ לימון; כפית תמצית וניל; קורט קינמון; קורט מלח; גביע לבן.

חותכים את הבננות לחתיכות, ושמים במעבד המזון מוסיפים את כל שאר החומרים, פרט ללבן, ומערבלים לתערובת חלקה.

מעבירים את התערובת לקערה, מוסיפים את הלבן, ויוצקים לתבניות. מכסים ומקפיאים 3 שעות לפחות. לפני ההגשה מוציאים מהמקפיא, חותכים לקוביות ומערבלים שוב במעבד המזון 2–3 דקות. מגישים מיד.

(4 מנות. 153 קלוריות במנה)

מעדן במיה

המצרכים: כפית מרגרינה; בצל קצוץ; 30 גרם חזה הודו מעושן; כוס במיה קפואה; 2 עגבניות קצוצות; ½ כוס גרגרי תירס; מלח ופלפל.

מחממים את המרגרינה במחבת. מוסיפים בצל ורצועות חזה הודו ומטגנים קלות. מוסיפים עגבניות ובמיה. מכסים ומאדים כ־10 דקות. מוסיפים תירס ותבלינים, ומבשלים 5 דקות נוספות.

(2 מנות. 139 קלוריות במנה)

איטריות ירוקות בפרמזן

המצרכים: 360 גרם איטריות ירוקות; 4 כפיות מרגרינה; 24 עגבניות דובדבן (קטנטנות); 15 גרם גבינת פרמזן מגוררת; מלח ופלפל.

מבשלים את האיטריות במי־מלח רותחים כ־10 דקות, עד שיתרככו. מסננים, ושומרים במקום חם.

ממיסים את המרגרינה בסיר רחב, חותכים כל עגבניה לשניים, ומאדים במרגרינה במשך 10 דקות. מתבלים במלח ובפלפל.

מחלקים את האיטריות בין 4 צלחות, ויוצקים עליהן את רוטב העגבניות. זורים פרמזן, ומגישים מיד.

(4 מנות. 390 קלוריות במנה)

ויווה מקסיקו

דנית סלומון

האוכל המקסיקני הוא שילוב בין המסורת האינדיאנית-אצטקית וההשפעות הספרדיות. למעשה, התרומה האצטקית לתזונה העולמית היא מהחשובות ביותר: תירס, תפוחי-אדמה, עגבניות, בוטנים, קקאו, אבוקדו וניל. כולם מוונות כליכך שיגרתיים היום, עד שקשה לתאר זמן שבו הסתדרו בלעדיהם.

המזון הבסיסי במקסיקו הוא קמח התירס (Maize). כדי להכין את הקמח היו מייבשים את גרעיני התירס ושורים אותם במים, בכלי חרס. למחרת היו טוחנים את התירס השרוי בריחיים של אבן. היום, כמובן, טוחנים את הקמח בטחנות מודרניות.

הטורטייה היא המאכל המקסיקני המפורסם ביותר. מכינים אותה מקמח תירס, והיא נראית כחביתית דקיקה. את הטורטיות מכינים מבצק סמיך, שהודק לעלה בין שני לוחות עץ. משתמשים בהן כמעטפת או כבסיס למיגוון עצום של מאכלים. אנצ'ילאדה למשל, היא טורטייה מכוסה ברוטב עגבניות חריף.

תבשיל מעניין אחר, שגם הוא עשוי מקמח תירס, הוא הטאמלה – לוקחים עלי בננה, חותכים למלבנים, וחורכים מעל אש. על העלה מניחים גוש של בצק תירס, וממלאים אותו בעוף, בשר, בוטנים, צימוקים או מרכיבים אחרים. זה משתנה מאזור לאזור. עוטפים את הבצק בעלה הבננה, ומאדים במשך שעות ארוכות.

השעועית היבשה לסוגיה היא מרכיב חשוב במטבח המקסיקני, הצ'ילי הוא התבלין העיקרי. אגב, כאן המקום להזכיר, שהצ'ילי-קון-קרנה המפורסם הוא תבשיל שהמציאו באזור טקסס, שהיה בשליטת הספרדים, ורק ההשראה מקסיקנית.

וכמובן, המשקה המקסיקני המפורסם – טקילה, שמזקקים מקקטוסים.

משה טייבר, שעלה ממקסיקו לפני 4 שנים, הוא השף של מסעדת „מקסיקו-סיטי" בתל-אביב, שהכין בשבילנו מיבחר ממעדני מקסיקו. כדאי לדעת, שאפשר להשיג טורטיות מוכנות בחלק מהמעדניות.

טאקו עוף

המצרכים: 8 טורטיות מוכנות; חזה עוף שלם; 8 כוסות מים; בצל קצוץ גס; שן שום קצוצה; כ-½ כפית אבקת צ'ילי; כפית מלח; ½ כפית פלפל שחור; כפית כמון טחון; תוספות: חסה קצוצה, בצל ירוק קצוץ, זיתים פרוסים ורוטב עגבניות חריף.

מרתיחים את המים עם הבצל, השום וכל התבלינים. שוטפים את חזה העוף במים קרים, ומכניסים לנוזל הרותח. מכבים את האש, ומניחים לעוף לשרות בנוזל 30 דקות.

מוציאים את העוף מהנוזל ומצננים. קוצצים דק. מודדים כוס מהנוזל, ומרתיחים עד שתישאר רק ⅓ כוס. מערבבים את פירורי העוף עם הנוזל המרוכז.

מקפלים את הטורטיות לצורת V ומטגנים. ממלאים את הטורטיות בתערובת העוף, ומוסיפים חסה, בצל ירוק וזיתים. מגישים עם רוטב עגבניות חריף.

בוריטו עם בשר ואבוקדו

המצרכים לבצק: ק"ג קמח; כוס שמן; 4 כפיות מלח; 2 כוסות מים פושרים.

מערבבים את הקמח עם השמן באצבעות. מערבבים את המים עם המלח, ומוסיפים לתערובת הקמח תוך לישה. לשים את הבצק 5 דקות. מכסים ומשהים שעתיים בטמפרטורת החדר.

לשים שוב מיספר דקות, וקורצים מהבצק כדורים בקוטר 2.5 ס"מ. מרדדים עלה עגול ודק מכל כדור.

מחממים מחבת. מכניסים עלה בצק למחבת, ומטגנים 20 שניות, עד שיתנפח מעט. הופכים ומטגנים 15 שניות נוספות. העלה המוכן צריך להיות דק, קל וגמיש.

המצרכים למלית: ק"ג כתף בקר; מים; 2 בצלים; 3 שיני שום; 5 גרגרי פלפל אנגלי; קוביות עגבניות; בצל ירוק קצוץ; פפריקה חריפה; עלי כוסברה קצוצים; רצועות אבוקדו; פטרוזיליה קצוצה; להגשה: גבינת צ'דר מגוררת, שמנת חמוצה ורוטב עגבניות חריף.

חותכים את הבשר לקוביות. קוצצים בצל ושום, ושמים בסיר. מוסיפים מים ותבלינים. מבשלים את הבשר בנוזל המתובל עד שיתרכך, ומצננים בנוזל.

מוציאים את הבשר מהנוזל וקוצצים. מערבבים עם עגבניות, בצל ירוק ורצועות אבוקדו, ומתבלים בפפריקה ובעלי כוסברה קצוצים. מחלקים בין עלי הבצק ומגלגלים.

מגישים עם שמנת, גבינה ורוטב עגבניות חריף.

רוטב עגבניות חריף

המצרכים: ק"ג עגבניות; 500 גרם בצל; ראש שום; ½ כוס פלפלונים אדומים מיובשים (שטה), שרויים במים חמים; 250 גרם פלפלונים ירוקים חריפים; מלח; כוס עלי כוסברה קצוצים.

קולפים וטוחנים את הבצל, ומטגנים במעט שמן עד שיזהיב. טוחנים את העגבניות, ומוסיפים לבצל. מסננים את פלפלוני השטה, וטוחנים יחד עם הפלפלונים הירוקים. מוסיפים לסיר, ומבשלים 30 דקות.

מתבלים במלח ובכוסברה, מבשלים 5 דקות נוספות ומצננים.

צילם: דורון זוסמן

למעלה: בצלחת העליונה – *טאקו עוף*. בצלחת התחתונה – *בוריטו* ו*גווקמולה* (מיטבל אבוקדו מתובל). בתצלום מימין: למעלה – *רוטב עגבניות חריף* עם טוטופוס (חטיפי טורטייה מטוגנים). בצלחת, מלמעלה, עם כיוון השעון: *טאמלה*, *פרחולס רפריטו* (מחית שעועית מטוגנת). אורז מקסיקני ושמנת.

האיש שבא לסעוד

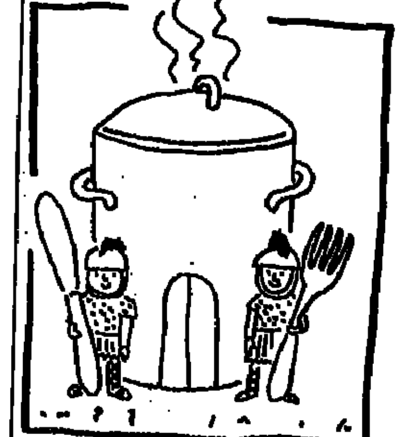
בין חיים לסלקט

למעשה קראנו בעיתון על מסעדה רומנית בשם „חיים" ויצאנו לחפש אותה. אבל המסעדה „חיים" היתה סגורה, כי היום היה יום שישי, ואנחנו הבטנו ימינה ושמאלה ומצאנו איזושהי שכנה שלה, מסעדת בשם „גריל סלקט". קשה היה להחליט אם לנסות או לא. השם גריל נשמע קצת מהשווארמות שמסביב, אבל השם סלקט נשמע קצת מפריז. כיוון שהיה חם, והדרך למסעדות אחרות היתה רחוקה, החלטנו להסתכן ולנסות.

הסתבר שהגענו למסעדה עממית, בינונית, לא רעה ולא טובה, משביעה אך ללא שמחה גדולה, עם המבחר המקובל של בשרים ודגים, שהוא לא גדול ביותר, אבל לא קטן (אם כי חלק מהמנות שבתפריט לא נמצאו במטבח באותו יום), משהו כל כך בינוני שכמעט ואין מה לאמר עליו. ובכל זאת ננסה.

הסלטים היו סלט ירקות, קצת עייף, סלט יווני שמשום מה לא נראה כלל יווני, אלא היה דומה ביותר לסלט הירקות, אם כי קצת יותר עייף. וסלטי טחינה וחומוס שהיו טעימים למדי.

כמנות ביניים הזמנו פילפל ממולא, שהיה עשיר בבשר ובאורז וטעים ביותר, קובה עם הרבה בצק ומוסקה. כל אלה היוו מעבר משביע אל המנות העיקריות: צלעות כבש, קצת שמנות ומגויידות, שישליק קשה מדי, וכדי לכפר על הפגמים הוספנו לזה גם מעט שווארמה בפיתה ולא הצטערנו על כך, ואת כל זה סיימנו בשתי מנות תות שדה עמוסות קצפת ובמוס שוקולד ושילמנו על כך (בתוספת שתייה) 96 ש"ח.



כן, ויום לאחר מכן חזרנו אל המקור, אל „חיים" עצמו. ואכן מצאנו כאן מה שחיפשנו. קודם כל מרק ירקות עשיר וסמיך, כמו שרק הרומנים יודעים לעשות. כמוהו, מלא מכל טוב, סמיך ביותר, עם כל ירקות העונה וגם אפונה וגם תפוחי אדמה. אחר כך קיבלנו כאן סטייק פילה גדול ועבה, צ'יפס פריכים ביותר ומוס. מסעדה קטנטנה, עם אוכלוסייה מבוגרת, של באמנים שומרי אמונים כנראה, עם מפות מסודרות ושולחנות קטנטנים. אמילן דוכל של דברי פריקיה נכנס לכאן למכור את מרכולתו, כאילו חוזרים ישר משנות ה-50, ועמו המסעדה כולה.

שילמנו 53.80 ש"ח לארוחה אחת, הכוללת חמוצים, שלושה בקבוקי משקה קר, מרק ירקות, סטייק פילה ומוס.

לוקולוס

חגיגה עירקית

רות יולס

צילם: אסף פוקר

אצל ששון צדוק, להכין אוכל זה כמו לצייר תמונה יפה. צדוק תואר במינהל עסקים, היה מ"פ בסיירת, ושותף לשעבר ברשת „מי ומי", היום הוא מנהל מפעל סלטים „דיגל", מייצר כמות של 50 טון סלטים מדי חודש, ובכלל זאת טוען, שאצלו יום בלי חומוס וטחינה הוא לא יום. הוא גם לא מוותר על התבשילים העירקיים של אמא שלו. החיבור של טעם הקובה שלה היה מחזק אותו כשהיה תקוע עשרה שבועות בכוננות בבסיס הצבאי. חוץ מהעבודה, הוא גם מצייר, מגנן ונהנה מכל רגע.

הוא מגדיר את עצמו לא טבח, אלא כשכנולוג או מנוסה, אבל הבישול הוא אמנות.

בגיל 12 היה צמוד לאמו במטבח. אצל העירקים, הוא אומר, מכינים אוכל מהבוקר עד הערב. יש להם מנהגי אכילה ואורח חיים מסורתיים, אפילו אם אינם דתיים: ביום הראשון אוכלים אורז עוף ברוטב אדום ותפוחי-אדמה מבושלים, ביום שני, קציצות בשר (שיפטה) עם קוביות תפוחי-אדמה ברוטב עגבניות, ואורז לבן. ביום שלישי, ממולאים עם אורז, בשר וירקות, ביום רביעי אורז עם עוף. ביום חמישי, סלונה – קרשין חתוך ומטוגן ברוטב חמוץ-מתוק.

ההכנות לשישי-שבת מתחילות מכבר ביום חמישי בערב. שבו מכינים קובה ממולאת בבשר ומבושלת עם סלק (חמוסטה), קובה עם במיות, או קובה עם שום ונענע, מולן ברוטב חמוץ-מתוק מבירדה, שהעירקים קוראים לה קיצ'רי – שהוא אורז אדום עם עדשים, שום וכמון. בשבת בצהריים יש תמיד עירקי (טביט) עוף ללא עצמות בלי שוקיים וכנפיים, שהוציאו ממנו את בשר החזה, ונותר רק העור והדלעת, וממלאים אותו באורז עם קוביות חזה עוף, קינמון, מלח, פלפל, ועגבניות קצוצות, ותופרים את הפתח בחוט ומחט. לפעמים מוסיפים צימוקים ושקדים. את הרוטב מכינים עם קינמון, פלפל, מלח ומיץ עגבניות. מבשלים את העוף בסיר גדול מכוסה, ומסביבו אורז ומים, על פלטה של שבת או על פתילייה. מוסיפים לסיר גם ביצים קשות בקליפתן, שיוצאות חומות כהות. לפעמים מכינים את הטביט במאפה, קיבה של כבש, גם עבודת נמלים לנקות אותה.

כל ארוחה חייבת לכלול אורז לבן. העירקים אוהבים גם שעועית לבנה במיץ עגבניות, ופול ירוק (מי שלא אלרגי) במיץ עגבניות, שמגישים בערב שבת יחד עם פרוסות חצילים קלויים, מטוגנות בלי קליפה, עמבה וקציצות בקר מעוכות, עשויות עם מחית תפוחי-אדמה, שאוכלים עם פיתות עירקיות.

משבת בבוקר, כשעה עשר, עושים קידוש, ואוכלים ביצים חמות, עם סלט חתוך דקיק מתובל בלימון, בשמן, מלח, פלפל ובהרבה פטרוזיליה, ועם מחמצים עירקיים תוצרת בית. בצהריים אוכלים חמין בצלחות עמוקות, עם מחמצים.

בחורף עושים חמצאים סגלגלים בשם מחלוליה, מלפת, או שמרתיחים פרוסות לפת עם מים וסוכר ומניחים על הפלטה והשמלות, עד שהתבשיל מקבל גוון חום עמוק, כמו לימון (שלחם).

כשצדוק היה בצבא, עשה לטבחים חיים קשים, אין שניצל עם קמח, רק שניצל שנעשה מפירורי לחם יבש שהם הכינו בעצמם. אין ביצים קשות מאתמול, אלא חביתות עם סלט, וגם טחינה, פול וביצה. בכלים הצבאיים אפשר לעשות הכל, אומר צדוק. הוא היה מאלץ את הטבח להכין סלטי חצילים, בשבתות בבסיס, היו החיילים מלקקים את האצבעות, כשהוא מכין להם חמין מזרחי, ודואג שהקוגלים והבולגרי של החיילים, יעשה בורקאס עם רוטב ועוגות. אפילו את חלווה חמה לסעודה, כשהגיש אותו עם צ'יפס. בבוקר היה ריח וקונה חמאה ולחם טרי, כי לא העלה על הדעת שהחיילים יכולים לאכול לחם לא טרי.

צדוק גדל בקריית שלום, בדרום תל-אביב, אזור של סלוניקאים, טורקים ופרסים. עד היום הוא זוכר את הריחות האופייניים למטבחים השונים, חגיגה של ריחות. השכנה מלמעלה היתה צועקת, מה את מבשלת היום גבי חנה, קורקוני, ככה קראו אז. לשני אדון אליהו, או גברת חנה.

אדון אליהו היה מגיש עם המלפוף (קורנפלור) מבושל עם סוכר, מי ורדים ומיץ פטל, או עם צ'מבלולו – דייסת סולת סמיכה ומתוקה, חתוכה כמו בקלווה, עם רוטב מתוק למעלה ומשון במרכה, מין ממתק תורכי. היה עובר עם פעמון וצועק „מלבי, מלבי, צ'מבלולו". זה עלה גרוש וחצי, והילדים היו עובדים על אמא ומספרים, שאדון אליהו העלה את המחיר, וקונים שניים. אמא של צדוק היתה אומרת לאדון אליהו לבוא רק אחרי אחת בצהריים, כדי לא לקלקל לילדים את התיאבון.

היה גם התורכי, שעבר עם תלת-אופניים, שעליהם משטח גדול להפליא ומכוסה במפה לבנה, והיה מוכר לקירה. עד היום יש בשכונת שפירא מאפייה, שקוראים לה „סוסתאליה", והם עושים בורקאס יוונים, פסטליקו וביצים קשות. ישר מהתנור, והכל במחירים מצחיקים. עובדי המאפייה לבושים מקמח, עושים הכל לבד, והמון צבע, כולם אמנים.

את הבשר למאכלים העירקיים קונים בשוק התקווה, שהוא בעצם שוק עירקי. יש שם תבלינים עירקיים, והחרדל, ויקונה וחמיץ, מסיר עשוי כרוזה, ממש ממולאת בנענע. יש דוכן עם לפה ופיתה עירקית, עם ביצים, חצילים חתוכים, ירקות, ועמבה וקיזמה. העוגיה שאי-אפשר להתווכח עליה, שבתקווה מוכרים את הכבד הכי טעים שיש.

ומשהו ממעורף: המטבח העירקי כמו שצדוק מכיר.

זמנים במטבח
של
ששון צדוק

קובה מאורז

המצרכים: 1½ כוסות אורז לבן; 200 גרם חזה עוף; 200 גרם בשר טחון; בצל קלוף; ½ כפית פלפל שחור; מלח; קורט קינמון; כפית מרק עוף; קורט כורכום.

שורים את האורז במים, טוחנים את חזה העוף, ומערבבים יחד עם האורז המסונן לעיסה.

מכינים את המלית: מגררים את הבצל, סוחטים ממנו את המיץ, ומערבבים אותו עם הבשר הטחון, מתבלים בפלפל, במלח ובקינמון. אפשר להוסיף למלית צנוברים, שקדים וצימוקים.

צרים כדורים בגודל כדור טניס מתערובת האורז והחזה הטחון, לוחצים עם האגודל בפנים, כדי ליצור שקע, ומכניסים פנימה מעט מהמלית. סוגרים את הפתח, לוחצים וצרים כעין צלחת סחוסה.

בסיר בינוני ממלאים מים עד חצי הגובה, ומרתיחים עם אבקת המרק והכורכום. מכניסים את הקובה למים הרותחים, ומבשלים עד שקציצות הקובה יעשו מוצקות. ניתן להגיש את הקובה כך, או לטגן משני הצדדים.

פול טרי במיץ עגבניות

מגישים בתוספת לחם אורז.

המצרכים: 500 גרם פול ירוק טרי, עם התרמילים; ¼ כוס שמן; בצל קטן; 3 עגבניות בגודל בינוני, מגוררות, כף רסק עגבניות; כפית פלפל שחור; קמצוץ מרק עוף.

חותכים את הקצוות של תרמילי הפול, וקוצצים את התרמילים לחתיכות של 2 ס"מ. שוטפים ושורים במים כשעה.

מכינים את הרוטב: מגררים את הבצל, טוחנים ומטגנים בסיר, בשמן עם פלפל שחור, עד שהבצל מזהיב. מוסיפים את העגבניות ורסק העגבניות. מוסיפים 4 כוסות מים ומביאים לרתיחה.

מוסיפים את הפול לסיר, ומבשלים במשך כ-45 דקות.

ישר מן העץ

שולה מוזס

כשהייתי בקורס בישול באיטליה, התברר לי שהשסק נחשב לפרי מבוקש ויקר המציאות באיטליה וגם בארה"ב, ויש לו מקום מכובד ברשימת הקינוחים. כשסיפרתי, שאצלי בגינה גדל עץ שסק, מיד עלתה קרני בעיני שאר המשתתפים בקורס.

נכון, שאפשר לקנות שסק אצל הירקן, אבל השסק הוא עץ כל־כך נפוץ בגינותינו, שהוא כמעט מובן מאליו. מספיק שהילדים ישליכו את הגלעינים בחצר, וכבר מבטים שתילים של שסק. מה שנשאר הוא להשקות, ולקוות שילדי הבית לא יחסלו את הפירות בעודם בוסר.

שמו הערבי של השסק, „אסקדיניה", התקבל אצלנו כשם העממי. הוא שייך למשפחת הוורדניים, ובניגוד לשאר בני המשפחה, כמו התפוח והשזיף, אין הוא עומד בשלכת אלא שומר על עלוותו כל ימות השנה. מוצאו מסין, ולישראל הגיע לפני כ־150 שנה, כנראה מלבנון.

העונה קצרה מאוד: מאפריל עד יוני בלבד. אוכלים את השסק טרי, או מכינים ממנו ליפתנים וריבות (לליפתן, מבשלים את השסק בשלמותו, עם הגלעינים, ואז מקבלים טעם נעים של שקדים), אבל אפשר לנסות גם דברים אחרים.

טעמו של השסק חמוץ־מתוק (הזנים הכתומים־כהים מתוקים יותר מהבהירים). כמות הסוכר שיש להוסיף לתבשיל תלויה במתיקות השסק. אם השסק מתוק – אפשר להקטין את כמות הסוכר; אף אם הוא חמוץ, אפשר שיהיה צורך בתוספת סוכר מעבר לרשום במתכון.

ערך תזונתי: ב־100 גרם פרי, עם גלעינים; 23 קלוריות. בלי גלעינים, 44 קלוריות. השסק הוא מקור טוב לוויטמין A.

קינוח אפוי

קינוח מהיר הכנה וטעים מאוד. אפשר לאכול חם או קר, עם קצפת או עם שמנת חמוצה.

המצרכים: 12 שסקים גדולים; קלופים, חצויים ומגולענים. 8 כפות סוכר חום (אפשר גם לבן); 3 כפות ליקר דובדבנים; חופן פקנים, קצוצים דק; כפית קינמון; צימוקים ושמנת חמוצה להגשה.

מסדרים את חצאי השסק בתבנית אפייה זה ליד זה. זורים עליהם ⅔ מכמות הסוכר, ומטפטפים את הליקר. משהים כ־15 דקות, והופכים את חצאי השסקים בתערובת מדי פעם.

מסדרים את השסקים כשצדם החתוך כלפי מעלה. מחממים את התנור לחום בינוני־גבוה (200 מעלות צ').

בקערה קטנה מערבבים את האגוזים הקצוצים עם הקינמון ושארית הסוכר, הקינמון וכף סוכר. ממלאים את חצאי השסק בתערובת האגוזים, ומרטיבים שוב ברוטב הליקר.

אופים בתנור החם כ־10 דקות. מרטיבים את השסק ברוטב הליקר במחצית זמן האפייה.

מוציאים מהתנור, ומניחים על כל צלחת 4 חצאי שסק. מקשטים בתלולית שמנת חמוצה ובצימוקים.

(6 מנות)

בסלט חסה

שילוב מעניין, עסיסי וטעים של פריכות החסה, חמיצות השסק והטעם המתוק־מעושן של הפלפל הקלוי. טוב להגיש כמרענן אחרי מנה כבדה.

המצרכים: ראש חסה ערבית; 2 פלפלים אדומים גדולים; 8 שסקים גדולים; 2 שיני שום; ¼ כוס שמן זית; 2 כפות מיץ לימון טרי; ¼ כוס מים; מלח; פלפל שחור טחון טרי.

קולים את הפלפלים מעל להבה פתוחה עד שהקרום החיצוני חרוך. מכניסים מיד לשקית ניילון, סוגרים ומשהים 15 דקות. מסירים את הקליפה החרוכה. שוטפים היטב, מסלקים את העוקץ ואת הגרעינים, וחותכים לרצועות דקות.

מסירים את העלים החיצוניים מראש החסה. שוטפים היטב את העלים האחרים, ומייבשים היטב (רצוי בצנטריפוגה). מכניסים לשקית ניילון ושומרים במקרר.

מועכים את השום ושמים בצנצנת עם מכסה תואם. מוסיפים שמן, מים, מיץ לימון, מלח ופלפל. סוגרים היטב את הצנצנת ומנערים.

שוטפים את השסק, מסירים את הקליפה החיצונית, חוצים לשניים ומסלקים את הגלעינים, את הקרום הלבן העוטף אותם ואת העוקץ. חותכים את חצאי השסק לרצועות דקות.

קורעים את החסה ביד ושמים בקערה גדולה ועמוקה; מוסיפים את רצועות השסק והפלפל הקלוי. מנערים היטב את צנצנת הרוטב ומוסיפים לסלט. מערבבים היטב ומגישים מיד.

(4 מנות)

בקר ברוטב שסק

הרוטב יכול לשמש גם כרקע נפלא לעוף צלוי. מגישים עם אורז לבן.

המצרכים: 500 גרם כתף בקר, חתוכה לקוביות קטנות; 2 כפות שמן; מלח; פלפל שחור טחון טרי; ¼ כוס ורמוט לבן יבש; כף סוכר (קצת יותר אם השסק חמוץ); 500 גרם שסקים, קלופים, חצויים ומגולענים; 4 טיפות טבסקו.

מחממים את השמן בסיר גדול ורדוד. מוסיפים את קוביות הבשר לסיר, ומטגנים מעל להבה גבוהה מכל הצדדים. בוזקים מלח ופלפל שחור, מנמיכים את הלהבה, מכסים את הסיר ומבשלים כ־30 דקות, עד שהבשר יתרכך. מערבבים מדי פעם. אם התבשיל מתייבש, מוסיפים כף מים ומערבבים.

כשהבשר רך מוסיפים את השסק, הסוכר והוורמוט. מגביהים את הלהבה ומביאים לרתיחה. מערבבים ומבשלים מעל להבה בינונית כ־10 דקות. מערבבים מדי פעם, ומועכים את השסק בכף עץ. מוסיפים את הטבסקו, מערבבים היטב, ומבשלים עוד מספר דקות עד שהשסק יתרכך לגמרי.

(4 מנות)

דוקטור בנעלי בלט

אבא שלה, בברוקלין, לא רצה לשמוע על זה. ● אילת שפר, ילדה טובה, נטשה את החלום ● רק כשהיתה אם לארבעה ומרצה־בכירה לאמנות, חזרה אל הסטודיו למחול ולמדה לצד ילדות בנות שש ● בשיעור הכואב הראשון, הרגישה שהיא נוגעת באלוהים. ידעה שתרקוד עד שתמות ● בגיל 50 היא מופיעה על במה, ולא איכפת לה מה יגידו ● הבעל דניאל, פרופסור לתיכנון ערים, כבר מבין את החלום

■ עמית רייכר

תצלום: ציפי מנשה

אילת שפר: לנצח את הגיל, את נוקשות הגוף, את 'מה יגידו השכנים'

יום אחד קמה ד"ר אילת שפר, והחליטה שהיא נוגעת בחלום ילדות נשכח. להיות רקדנית בלט. לראשונה בחייה הופיעה על במה, כחלק מלהקת הבלט חיפה, של ארם ואילנה פסטרנק, במופע בשם „לה בוטיק פנטנסטיק". בבגדי בלרינה, מאושרת כמו ציפור, חגגה באותה הזדמנות גם את יום הולדתה ה־50.

אשה בת 50 רוקדת בלט. מבחינתה יש בזה סיכון. מה יגידו השכנים, הסביבה, קהל הצופים בהופעה. מה יגיד בעלה, ארבעת ילדיה הגדולים. בעלה, דניאל שפר, פרופסור לתיכנון ערים בטכניון חיפה. היא עצמה ד"ר לתולדות האמנות, מה יגידו תלמידיה באוניברסיטת חיפה.

כולם אמרו, והיא רקדה. יש נקודה בחיים, שבה אתה יכול להחליט שלא לחיות לפי ציפיות הסביבה, לא לחשוש לעשות מעצמך צחוק, לא לפחד להסתכן. ללכת בעקבות הקול הקטן שקורא לך מבפנים, להשקיע, ולהרוויח עולם משלך.

בלט קלאסי דורש עמידה יציבה על קצות האצבעות, מה שאמר מבחינתה, לעמוד בכיתת לימוד עם ילדות בנות שש, מעוטרות בחצאיות מסולסלות קטנות ורודות, לעלות ולרדת מאות פעמים עד שזה מצליח, וזה כואב. צריך לנצח את הגיל, את נוקשות הגוף, ובסוף השיעור גם לפגוש את מבטי האימהות הצעירות הבאות לאסוף את בנותיהן הביתה.

על היום ההוא, של ההתחלה, כשהיתה בת 40 ויצאה מהשיעור הראשון, היא מספרת: „הרגשתי כאילו נגעתי באלוהים. הלכתי הביתה ברגל. חשבתי, אני אמשיך לרקוד עד שאני אמות".

אשה מאושרת, אילת שפר. רואים לה את זה על הפנים, העור, העיניים הזורחות. היא יפה מהטבע, והאושר מייפה עוד יותר.

באה מברוקלין. הורים פשוטים, טובים. אחות אחת. הדרישה של ההורים מהילדות, שתהיינה „ילדות טובות". ילדות טובות לומדות פסנתר, לא מצטיינות בלימודים, ומוקדם ככל האפשר מתחתנות ויולדות ילדים. זה הכל. ג'וקים בראש, רצונות אחרים, קריירה, לא כלולים בתפריט. אילת, שהיה לה קצת מהכל, זוכרת עצמה קצת כבשה שחורה.

„היו לי ג'וקים בראש, הייתי רומנטית, רציתי יותר מהחיים". המקום האחרון בעולם שאפשר להגדירו כרומנטי, הוא ברוקלין. כדי לברוח, הלכה לסרטים, להרבה סרטים, מכאן אולי אפשר להבין, איך ווּדי אלן הפך לוודי אלן. אילת, לעומת זאת, חלמה להיות כוכב. להיות במרכז תשומת הלב.

זוכרת עצמה רוקדת לאביה בסלון, והוא אוהב אותה על כך, מנשק, מחבק, מספר לה שהיא הילדה היפה בעולם. כמה שנים מאוחר יותר, כשהילדה היפה בישרה לאביה שהיא רוצה לרקוד על במה, הפך עולמות. „רק זונות רוקדות על במה", אמר לה. נאמנה לצו הילדה הטובה, נטשה אז את החלום לשנים ארוכות. הלכה ללמוד תולדות־האמנות בקולג'.

כשהיא מספרת איך קיבלו אותה לקולג', למרות הציונים הגרועים, וכמה היה לה קשה, הופכות עיניה לשתי בריכות כחולות. היא מנגבת אותן חפוז בגב היד, מחייכת, ומגניבה אלי מבט, איך אני מגיבה. את נהדרת, אני אומרת לה, פשוט נהדרת. היא שמחה. „בעלי אומר שאני קצת מפגרת וזה החן שלי". צוחקת.

אחר כך, כמו בסרטים, התאהבה בגוי. מסוג ההתאהבויות שהן כמו מחלה. בהמשך העלילה, כדי לנתק את הקשר, ברחה ממנו עד קליפורניה. ההפי־אנד היה כמעט מובטח, שם הכירה את בעלה. וכמובן שגם זה קשור לריקוד; הפעם, לשם שינוי, ריקודי־עם ישראליים.

„באוניברסיטה היתה קבוצה שרקדה ריקודי־עם. אמרתי לעצמי, ארץ שיש בה ריקודים כאלה, צריכה להיות ארץ משגעת. בכל אופן, כאילו יום חזרתי מביקור אצל ההורים. הייתי מצוברחת, התגעגעתי לניו־יורק. ידיד אחד הזמין אותי למסיבה, לא רציתי לבוא. הוא אמר לי, יהיו ריקודי־עם.

„נראיתי אז הכי גרוע שאני זוכרת את עצמי. ישבתי בפינה. פתאום נכנס בחור שחום משמש, שיער בצבע בלונד חום, עיניים כחולות. אף פעם לא ראיתי גבר כזה יפה. בדיוק התחיל הריקוד 'אל גינת אגוז' והוא הזמין אותי לרקוד כמבטא זה. יותר מאוחר הסתבר שהוא ישראלי הלומד בארה"ב. היינו זוג יפה, רקדנו כמו ג'ינג'ר רוג'רס ופרד אסטר. אחרי כמה ימים הוא התקשר, וכל השאר היסטוריה".

ההיסטוריה כוללת נישואין, שהייה ממושכת בארצות־הברית. ארבעה ילדים בעלי שמות עבריים, „כל ילד היה תענוג". החלטה לעזוב, לעלות לארץ. זמן התאקלמות, הוספת מרצת לתולדות האמנות. אחרי כמה שנים, שוב אמריקה, שנת שבתון, מנצלת את הזמן להכנת הדוקטורט.

אותו זמן היתה בקיימברידג', השמינה מחשיבה והכתיבה. חשבה למה לא לחלץ קצת עצמות, לעשות קצת כושר. הלכה לרקוד. מאז לא הפסיקה. כשחזרה לארץ, דבר ראשון חיפשה סטודיו לבלט. הגיעה אל ליה שוברט, ליה (היום מנהלת האקדמיה בשווייץ) לא עשתה לה הנחות. הביקורת היתה קשה, השיעורים היו קשים.

אילת: „הייתי בת 40, ישבתי ובכיתי כמו ילדה קטנה. התקשרתי ואמרתי לה, שאני לא חוזרת ללמוד. היא התרככה קצת. למדתי בלט והוראת בלט. כל שיעור, כל שנה, עוד הישג. הנה אני יכולה להחזיק את הרגל, אני לא זורקת אותה יותר. הנה היציבה משתפרת. האמנתי בעצמי, שיש בי הכל. לא התביישתי, לא עמדתי לחשוב איך אני נראית, כל כך רציתי להגיע.

„אחרי שלוש שנים, אמרה לי ליה, התקדמת שגעון. נתנה לי ללמד. ילדות שם מקבלות מילגה על כישרון. לי היא נתנה 500 לירות על רצון. „בעלי אמר לי, את מגוחכת, את משוגעת, למה את לא מתחשבת בגיל שלך. אמרתי לו, זה לא כושר, זאת אמנות. אם לא ארקוד יום אחד, אחזור אחורה.

„אחר כך הסטודיו של אילנה וארם פסטרנק. אנשים נהדרים. רציניים, מקצוענים. ארם הוא סוכר ודבש. שניהם כל כך אוהבים רקדנים. זה אולי המקום היחיד בעולם המקבל תלמידים כשרוניים, שאין להם כסף לרקוד. הם חייכו אלי, עודדו אותי, קיבלו אותי כמו שאני.

„מאז אני שם. בהתחלה התלמידים חשבו, זקנה. אני חושבת שיש לי תפקיד חשוב שם, אולי להראות, שגיל כזה מבוגר זה לא הסוף, זאת יכולה להיות גם התחלה של משהו אחר.

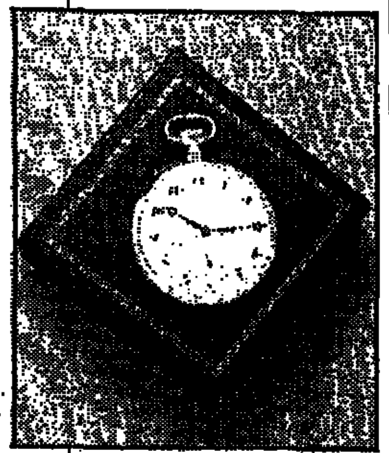
„השנה התחילו לעבוד בסטודיו על המופע, חשבתי, איזה כיף להם. עמדתי בצד. פתאום אילנה שאלה אותי אם אני רוצה להיות ה'אמא' בהופעה. מה זה רציתי.

„היתה לי שנה קשה עם המשפחה, תמיד הייתי אמא יהודיה טובה, ופתאום אני רקדנית, בעלי סבל מזה. באתי, אמרתי לו, עם כל האהבה שיש לי אליך, ואתה מרכז חיי, אני לא יכולה לוותר על ההופעה. זה החלום שלי. „היום בעלי כבר מבין, חשוב שתהיה לו אשה מאושרת, האוהבת את מה שהיא עושה ועושה מה שהיא אוהבת.

„עוד לא סיפרתי לך על האוניברסיטה, כמה שאני אוהבת את זה".

חפצים עם נשמה יהודית

סותבי'ס, החברה הבינלאומית למכירות פומביות, חונכת סניף ישראלי במכירה חגיגית מיוחדת ● ציורים של שאגאל, ראובן, אבל פן, פסקין ● מכירה מיוחדת תוקדש לחפצי יודאיקה: כתובתה של בת־דודו של הרמח"ל, פורצלנים של בני רוטשילד, השעון שלורד בלפור קיבל מהשופט ברנדיס ● היסטוריה יהודית במכירה פומבית


שעון הזהב של הלורד בלפור, 1917: מעט לפני ההצהרה

■ **עמית לוינסון**

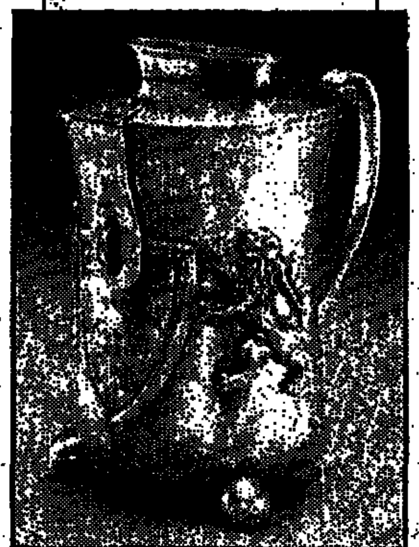
בשבוע שעבר, נחנך בתל־אביב בית סותבי'ס, ארבע שנים לאחר שהחברה הבינלאומית למכירות פומביות, החלה את פעילותה בישראל. אפשר למצוא קשר סמלי לחגיגות 40 שנה למדינה. דרך החפצים וגם דרך הבית, שהיה בעבר ביתו של שחקן „הבימה" הוותיק בן־חיים, וצמוד למשכנה של חנה רובינא. תיכנן אותו זאב רכטר, מי שקבע במידה רבה את מראה בתיה של תל־אביב משנות ה־30, והוא שופץ באחרונה על־ידי האדריכל בובי לוכסמבורג.

שתי מכירות פומביות גדולות תערוך סותבי'ס החודש: מחר ומחרתיים (5־6 במאי) בהילטון ירושלים – חפצי יודאיקה, במסגרת יריד היודאיקה הבינלאומי. ב־26 בחודש בהילטון ת"א – ציורים, רישומים ופסלים, מיצירותיהם של מרק שאגאל, מאנה כץ, ראובן, אריה לובין ואמנים יהודים אחרים כמו פסקין, אבל פן, נחום קרמן, יענקל אדלר ויעקב קרמר.

מה גורם לאנשים להיפרד מחפצים כאלה? עלימי רוב, מעדיפים המוכרים להישאר בעילום שם, אבל מאחורי האלמוניות, מסתתרים סיפורים אנושיים, חלקם קשים. מריבות על ירושות, ירידה אישית או תלולה מנכסים ולא מעט היעדר יחס לחפצים, שאספו הורים וסבים במשך דורות.

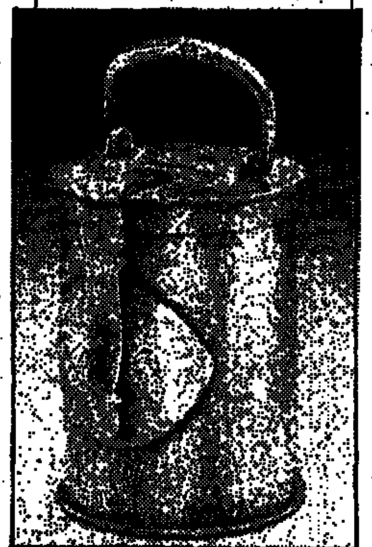
חפצים מתגלגלים כמו נשמות, מבית לבית, ממשכן למשכן וצופנים היסטוריה אישית. ויש הרבה סיפורים על גילגולים של החפצים, שמציגה החודש סותבי'ס, כמו סיפורה של כתובה אחת, שעליה מצויין התאריך: 1732 והמקום: פארוכה, איטליה. הסיפור מוביל לבת־דודה של הכלה, המשורר והמקובל היהודי־איטלקי רמח"ל (על שמו רחוב בת"א) – משה חיים לוצאטו, שהתאהב בצעירותו באותה דודנית והיא גם השיבה לו אהבה. וכמו באגדות, נתקלו הנאהבים בהתנגדות ההורים. סטלה, הדודנית, נישאה לאחר, שלמה היילפרון, וזו, איפוא, כתובתה שנתגלגלה במשפחה, אבדה, הגיעה לידיים זרות, נמכרה וכיום ערכה עלה לכ־130 אלף דולר.

ויש שני ציורי שמן של לסר אורי מראשית המאה (מעניין כמה מדיירי מגדלי דוד בת"א יודעים שזה האיש שעל שמו נקרא הרחוב שבו הם גרים). ויש אוסף עשיר של גרפיקה יהודית, של כתבי־יד מהמאות ה־16 וה־17, מגילות אסתר ואיורים אחרים לתנ"ך.

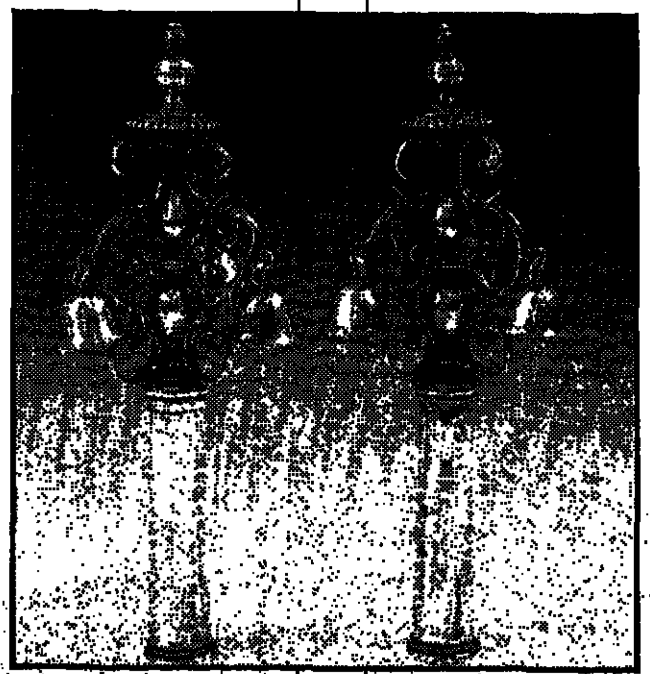

קופסת צדקה פרטית מכסף, וינה, 1821: חלק מהמוכרים מעדיף להישאר בעילום שם

יצירות של אמני „בצלאל", מהם שמרדו במורם בוריס שץ ונסעו לפאריז, נטלו השראה מהאסכולה הקרויה על שם עיר האורות ועשו בה כרצונם: יש הבחנות שהשאיר הרמן שטרוק לביצוע תחריט שלו מ־1935; ויש כינרת של אבל פן, ארבע נשים וכלב של פסקין ועוד שפע של נשים עירומות פרי מכחולו. מתנה שהעניק שאגאל לפני 30 שנה לזוג ידידים כבר מוצאת את מקומה במכירה פומבית, וגם רישום מחיר שעשה שאגאל, כמתנה לעיתונאי צרפתי, יימכר לפחות ב־15 אלף דולר.

מספרת אסתר רובין, אלמנתו של הצייר ראובן: „יום אחד, כשראובן היה שגריר ישראל


קופסת צדקה ציבורית מברזל, אוסטריה, 1771: כתובות בעברית של קהילת איזנשטאט

ברומניה, עברתי ברחוב בבוקרשט עם אלה אוריאל, או מזכירת השגרירות. לפתע הזדרזה מאוד, שאלתי אותה אם היא מרגישה לא טוב, והיא ענתה: לא, אבל ראיתי כרגע פסל של ראובן בחלון הראווה. הבטתי והנה, 'אוכלי תפוחי האדמה' ניצב בחלון הראווה של בית עבוט בבוקרשט. מעניין איך התגלגל לכאן, אמרתי לאלה. היא התרגשה עוד יותר, מפני שהיתה נוכחת כאשר ראובן פיסל אותו ב־1923". עכשיו יוצג הפסל למכירה אצל סותבי'ס, בסוף החודש.


זוג רימוני־תורה מכסף, אמסטרדם, 1700: סיפור לכל חפץ, פיסות של היסטוריה

בין תמונותיו של ראובן המוצגות לאותה מכירה, יש גם ציור שצייר בראשית שנות ה־30, לידידה שהיתה מאושפזת לאחר תאונה. צאצאיה יצאו נשכרים מעצם העובדה, שבמקום להביא לה פרחים החליט לצייר לה אותם על בד. עכשיו החליטו הצאצאים, המבקשים להישאר בעילום שם, לגלם את הפרחים לשטרות כסף.

בין היצירות האחרות של ראובן ושל שאר האמנים המוצגים, יש כאלה המתעדות פרקים בתולדות המדינה שבדרך. ראובן צייר את ת"א בראשית שנות ה־20. את הבתים המעטים בחר לתאר ככתמי צבע על רקע התלות והים.

במקביל, ובהשראת סואן, רשם אריה לובין תל־אביב של קווים, שוצרים בתים בני קומה או שתיים, וצריפים המצטרפים לבתים אחרים ויוצרים שכונה, שעדיין קשה לקרוא לה עיר.

אחד המוצגים הנדירים הוא מערכת של צלחת וספל, שנוצרו אי שם בגרמניה ב־1789, במקביל למהפיכה הצרפתית. שניהם נושאים כתובות בעברית וביידיש, והם התגלגלו בין ענפיה השונים של משפחת הברונים דה־רוטשילד. לפני 15 שנה, הועמדה המערכת למכירה ונקנתה מחדש על־ידי אחד הרוטשילדים, שמעמידה כיום שוב למכירה. ויש כלים שונים לברית מילה, ויש נרות, הבדלה ומיגדלי בשמים ומנורות שבעת קנים ופמוטים וכלים למלח ולתבלינים מהמאה ה־19, דמויי חבית ודמויי תוכי, דמויי מגדל ודמויי פירות. על האחד רובץ גור אריה יהודה ועל האחר מתנוסס דגל, סמל לשאיפות כמוסות למדינה שלא נולדה.

יש כתרים לספרי תורה וגביעי קידוש, מהם שהוקדשו לתינוקות שנולדו, כגון „יוסף בן הענצי מסטאניסלאבוב" (גליציה המזרחית, 1856). ואת מעגלה של עצמאות ישראל סוגר מן העבר השני שעונו של הלורד בלפור, 18 קאראט, מבית „טיפאני". השנה 1917, זמן קצר לפני מתן ההצהרה הקרויה על שמו. לורד בלפור נסע אז מטעם ממשלת בריטניה לארה"ב, לאחר שזו הצטרפה למלחמה. את השעון העניק לו, ככל הנראה, השופט היהודי לואיס ברנדיס, כהוקרה על פעילותו למען עם ישראל.

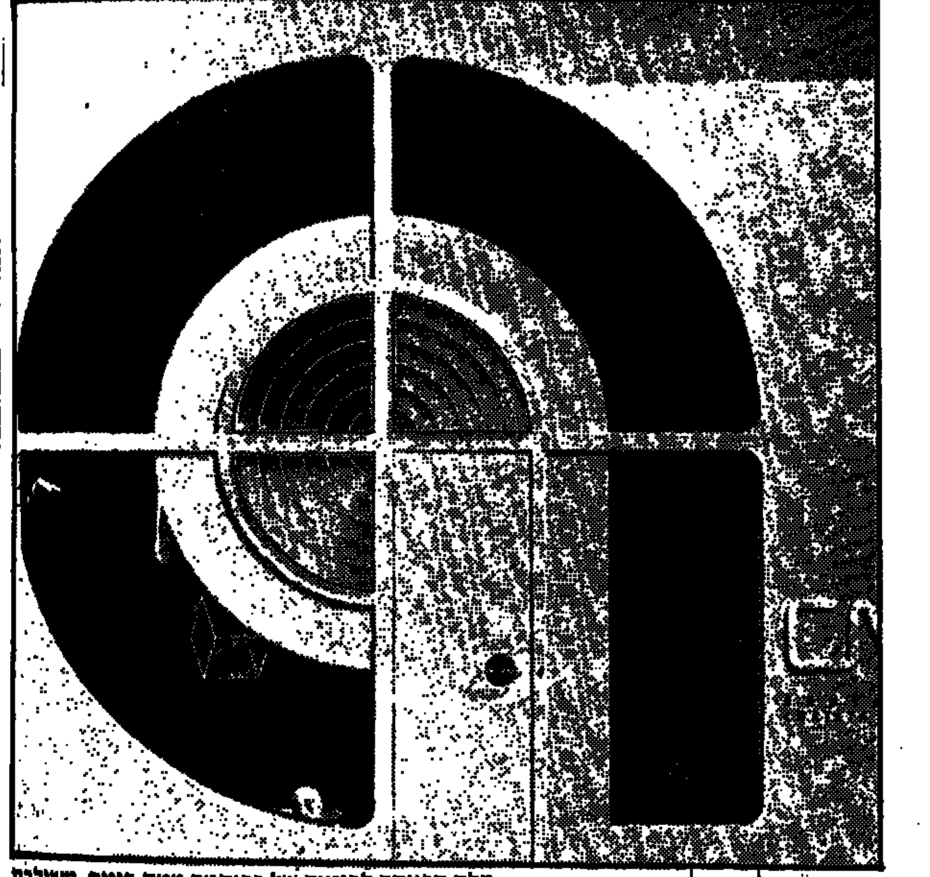
וכל שנותר הוא רק להשתעשע בדימיון ולראות בעיני הרוח את הלורד בלפור מציץ בשעונו, בצין מאור בריטית, ולתאר לעצמנו את הוויות חייהם של יהודי העולם במשך מאות שנים, לחוש לרגע את הידיים שנגעו בחפצים, עליפי רוב לשימוש יומיומי, לפעמים מתוך אהבה. אפשר גם לנסות ולדמיין מה עלה בגורלם. כמה דורות פסו מן העולם בדרכים שונות, לאחר שעברו חיים מחיים שונים. רק החפצים נותרו, חזקים יותר מבני האדם. אפילו הפורצלן…

בשמים: בכלי דמוי ספינה, קניסברג, מחצית המאה ה־19; כ־1800 דולר, מחיר התחלתי

צירופים

אדריכל, מתכנן־ערים, פסל, מעצב. הנס הוליין הצטרף השבוע למכובדי „עמית בצלאל" ● האמן הרב־גוני מוינה מגדיר עצמו אמריקני. בעיניו זו הארכיטקטורה הדומיננטית היום ● בעשרים השנה האחרונות, לא נעדר מאף תערוכה בינלאומית ● עבודותיו היוצאות־דופן הן בעלות חותם אישי חזק ● השפעות עתיקות בצד חדשניות, יוצרות צירופים שאינם מתקבלים על הדעת, אך התוצאה היא – הרמוניה ייחודית

שולחן איפור עם נוצות וורודות המעטרות מראה עגולה מוארת ושני משולשי מראות בצדדים. בכל זאת חוש הומור.



דלת הכניסה לבוטיק של כריסטה מטק בוינה, משולבת במוטיבים גראפיים שבחזית.

■ חוה קרון

איך אפשר להגדיר את הנס הוליין. אדריכל? פסל? מעצב? מתכנן ערים?

כל הגדרה היא נכונה, אבל גם חלקית. כי הנס הוליין הוא כל אלה, בעת ובעונה אחת. אפשר למצוא אותו בתערוכות של פרוייקטים ארכיטקטוניים, בתערוכות פיסול ובתערוכות בינלאומיות של מעצבי רהיטים. במשך כ־20 שנה, לא נעדר מאף לא אחת מן התערוכות הבינלאומיות שהתקיימו במוזיאונים בארצות־הברית ובאירופה או בביאנלה של ונציה. ובכל התערוכות האלה, למרות אופנות וזרמים מקובלים ואופנתיים, עבודותיו תמיד יוצאות דופן ובעלות חותם אישי חזק מאוד. בכל פעם שראיתי אותו, עסק בקדחתנות בהצבת תערוכה או בעיצוב סביבה.

הוליין נולד לפני 54 שנים בוינה, סיים בה לימודי אמנות, אדריכלות והנדסה ואחר־כך השתלם שנים אחדות בארצות הברית, שם עשה את תואר המאסטר שלו בתיכנון ערים ובעיצוב סביבתי.

מאז ועד היום, ביצע הוליין פרוייקטים רבים בעירו וינה ומחוצה לה באוסטריה, ובארצות אחרות, בעיקר בארצות־הברית. אם הוא מגדיר עצמו כאדריכל אמריקני, זה לא מפני שהוא מתכחש למוצאו האוסטרי, אלא משום שהארכיטקטורה האמריקנית ב־30 שנים האחרונות היתה, לדעתו, הדומיננטית בעולם הארכיטקטורה. אולי בגלל מימדיה, גובה הבניינים וכוחם של גורדי השחקים. עובדה שכל מדינה מנסה לבנות לה מעין ניו־יורק קטנה בתחומה. כך, למשל, אזור הדפאנס שליד פאריז, שבו מרוכזים בנייני משרדים גבוהים ובוהקים, המהווה דוגמה מובהקת של השפעה אמריקנית על האדריכלות הצרפתית.

עד כמה ירגיש הוליין אמריקני, אם הוא מושפע וממשיך מסורת אוסטרית רבת שנים בארכיטקטורה ובעיצוב. הרי הוליין נימנה עם ממשיכי דרכם של אדריכלי ה„באוהאוז" וה„וורקבונד", גרופיוס, וגנר, הופמן, לוס, שפעלו בתחילת המאה והשפעתם ניכרת עד היום, בעיקר באירופה.

ובכן, הוליין לוקח השפעות אלה ומצרף אותן להשפעות עתיקות יותר וחדשניות יותר וכך יוצר את סיגנונו המיוחד. בנייניו הם צירופים של דברים שלכאורה צירופם בלתי מתקבל על הדעת, אך למעשה הם מסתדרים ליחידה אחת הרמונית. אגב, בכל הבניינים שהוליין מתכנן, הוא עושה גם את עיצוב הפנים, תוך שהוא משתדל לתת לעיצוב הזה מובן מתאים ליעודו של המקום.

בבניין שתיכנן בוינה עבור חברת התיירות האוסטרית, יש עמודים רומיים, תיקרת זכוכית שקופה, עצי תמר עשויים פליז, ציפורי מתכת מעופפים, ומסך יצוק דמוי בד, מדגיש את מקומו של הדלפק המרכזי. הוליין רצה, שכל מי שנכנס למשרד, ירגיש מיד שהוא בדרכו לגן העדן. התמרים מרמזים על ארץ אקזוטית, הציפורים על החופש בטבע, כיסאות הישיבה הנמוכים, חסרי המשענת כבר מרמזים, אולי, על ישיבה על החוף.

חנות למכירת תכשיטים שאותה תיכנן עבור חברת „שולין" הידועה בוינה, נראית מבחוץ כמו כספת שנפרצה. הקיר עשוי שחם (גרניט), והשבר המרמז על פריצה – מתכות שונות ובוהקות בצבעים שונים. פנים החנות מתוכנן כך שישרה אווירה של מקום סודי, אין בו דלפקים, פרט לקופה מוצנעת וקירות העשויים מצירוף לא שיגרתי של גרניט, קטיפה ועור. בבניין השגרירות האמריקנית במוסקבה, צייר הוליין את הקירות בנופים כחולים וירוקים. נופים פסטורליים אלה, מסוגלים להפיג את המתח הרב השורר, ללא ספק, במקום זה.

אבל הבניין שפירסם את הוליין בעולם יותר מכל, הוא המוזיאון לאמנות מודרנית בעיר מונשנגלדבך שבגרמניה. תיכנונו ובנייתו נמשכו עשר שנים, שבהן עבד הוליין צמוד עם מנהלו של המוזיאון יוהנס קלאדרס. בניין זה גם הוא צירוף של אלמנטים שונים. מצד אחד תוכנן על גגו גן טראסות, על מנת להתחבר אל נוף המקום, ומצד אחר נראית כניסת זכוכית דמויית מרפסת. למוזיאון כניסות רבות תלוי מאיזה כיוון באים וזה מקל על המבקרים להיכנס במקום נוח להם. המוזיאון כולו מואר על־ידי תאורת יום הבאה מהתיקרה ומחלק של הקירות. החלונות הגדולים מאפשרים לקהל לראות מבחוץ את יצירות האמנות שבפנים ויצירות אלה גם סודרו בהתחשב בעובדה זו. קירות חדרי התצוגה לבנים, כדי לאפשר רקע נייטרלי ליצירות. הוליין גם מצא פתרון מעניין למעבר מחדר לחדר. בדרך כלל, הורסת דלת המעבר את אפשרות התצוגה על הקיר הזה, הוליין תיכנן את המעברים בין החדרים בפינות, וכך אפשר ניצול כל הקירות לתצוגה.

חדרים שלא מוערים לתצוגה במוזיאון, עיצב הוליין בדרכו האופיינית. חדר הקרנה הוא ללא חלונות ונראה כמו קופסה אדומה גדולה, לעומתו מעוצבת הקפטריה עיצוב פונקציונלי פשוט, מעץ בהיר.

כאשר מבקרים במוזיאון מרגישים כאילו הם מהלכים בלבירינט יש להם סיבה. אומנם אין זה מבוך חשוך, אבל הדרך הולכת ומתפתלת ובכל זאת היא מוליכה את הצופה, בתנועה סיבובית, דרך כל הקומות. המסלול כאילו מתבקש מעצמו. יש מי שמגדיר את המוזיאון שתיכנן הוליין, לא כבניין, אלא כצירוף של פסלים המתחברים ליחידה אחת. אפשר לראות זאת גם כך, אבל בכל מיקרה, אין המוזיאון הזה רק מקום לתצוגת האמנות. הוא בעצמו – יצירת אמנות.

יש המאשימים את הוליין בהיעדר חוש הומור, גם אם לעיתים מרגישים בעבודותיו אירוניה. אולי זה נכון. הוליין הוא אדריכל רציני וחושב, מעין פילוסוף, ועל כך מעידים תלמידיו הרבים. זה שנים משמש הוליין כפרופסור באקדמיות שונות לאדריכלות ולעיצוב באוסטריה ובארצות־הברית. ותוך מזה מתי ארכיטקטורה והומור הלכו יחד. דווקא במוצגיו בתערוכות השונות שבהן הוא משתתף, אפשר למצוא הומור רב. למשל: לפני שנים אחדות, בתערוכת מים, הציב מושבים צבעוניים לזוג רומנטי, בתוך צינור מים ענק. שולחן איפור שאותו תיכנן עם נוצות וורודות הוא מקסים ומלא הומור ורוד ולא אירוניה מרה.

מוצג אחר של הוליין ראיתי בטורינו, בתערוכה על נושא ההומניזם ואנטי־הומניזם. בחצר הגדולה והיפהפיה של פאלאצו פיורנטיני, הציב הוליין שורות־שורות של מיטות ברזל, על כל אחת מהן נר דולק ומתחת לעמודי החצר, הערים שקי חול, כמו שקי מחסה. פרוייקט מזעזע ותמיד אקטואלי.

מוזיאון פומפידו שבפאריז ערך לו לפני שנתיים תערוכה רטרוספקטיבית גדולה שבה אפשר היה לראות את כל רבגוניותו של האיש, בפרוייקטים שבוצעו וגם באלה שלא בוצעו, ויש רבים כאלה.

הנס הוליין נמצא בימים אלה בארץ. האקדמיה „בצלאל" שבירושלים החליטה להעניק לו את תואר „עמית בצלאל", במושב העשור של חבר הנאמנים של האקדמיה, שהתקיים השבוע. בין אלה שקיבלו את התואר בעבר היו הצייר האמריקאי פרנק סטלה (1981), האדריכל והמעצב האיטלקי אלסנדרו מנדיני (1981), והפסל האמריקני ריצ'ארד סרה (1983).

חבל רק, שביקורו של הוליין לא נוצל לעריכת תערוכה של עבודותיו ולמתן סידרת הרצאות. מאמן כזה בולט בתקופתנו, יש בהחלט מה ללמוד.

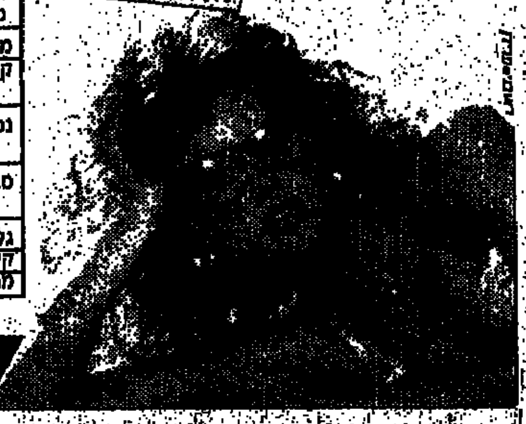
הנס הוליין. שורות שורות של מיטות ברזל, נרות דולקים ושקי חול למחסה.

חזית חנות התכשיטים „שולין" בוינה. שחם ופליז ושבר המרמז על פריצה.

לשכת התיירות הממשלתית בוינה. יציקה הנראית כבד תלוי מעל שולחן הקבלה. דקלים עשויים מעמודי מתכת, לוח שקמט על הריצפה – עירוב של אלמנטים סימליים ופונקציונליים.

קח את האביב בסופר נופש

זוג כרטיסי טיסה לאילת יוגרל בין כל 80 מזמינים.



בתי מלון באילת

	מחיר ללינה וארוחת בוקר ליחיד בחדר זוגי ימים א'-ה' 18.4.88-17.7.88		מחיר ליחיד 4 לילות
מלכת שבא		45 ש"ח ללילה	50.4 ש"ח x 4
קיסר	מבצע ל־4 לילות: ארוחת טיילת או שיט + ארוחה	54 ש"ח ללילה	60.8 ש"ח x 4
נפטון	כולל: שיט + ארוחה + ארוחה צמחונית + 4 כרטיסי כניסה לאמוהם	83 ש"ח ללילה	92.8 ש"ח x 4
סונסטה	25% הנחה ל"מרתבאן" ולמסעדה איטלקית	76 ש"ח ללילה	84 ש"ח x 4
גלי אילת		53 ש"ח ללילה	60 ש"ח x 4
קלאב אין	מלון דירות, לינה בלבד עד סוף יוני	28 ש"ח מינימום 4 נפשות	32 ש"ח x 4
מרינה קלאב	מלון דירות, לינה בלבד עד סוף מאי	20 ש"ח מינימום 4 נפשות	22.4 ש"ח x 4

התשלומים בכרטיסי אשראי - צמוד לדולר

כניסה זוגית ללונה גל תוגרל בין כל 5 הזמנות.

בתי מלון באזור מרכז

	מחיר ללינה וארוחת בוקר ליחיד בחדר זוגי	מחיר ליחיד ל־4 לילות (כולל סופי שבוע)
כפר המכביה - רמת גן	45 ש"ח ללילה	38.4 ש"ח x 4
סיני - ת"א	48 ש"ח ללילה	40 ש"ח x 4
השרון - הרצליה	62 ש"ח ללילה	52 ש"ח x 4
בלו־בי - נתניה	54 ש"ח ללילה	45.6 ש"ח x 4
הייאט - ירושלים	82 ש"ח ללילה	55.8 ש"ח x 4
קיסר - טבריה	66 ש"ח אמצע שבוע	56 ש"ח x 4
	74 ש"ח סופשבוע	62.4 ש"ח x 4

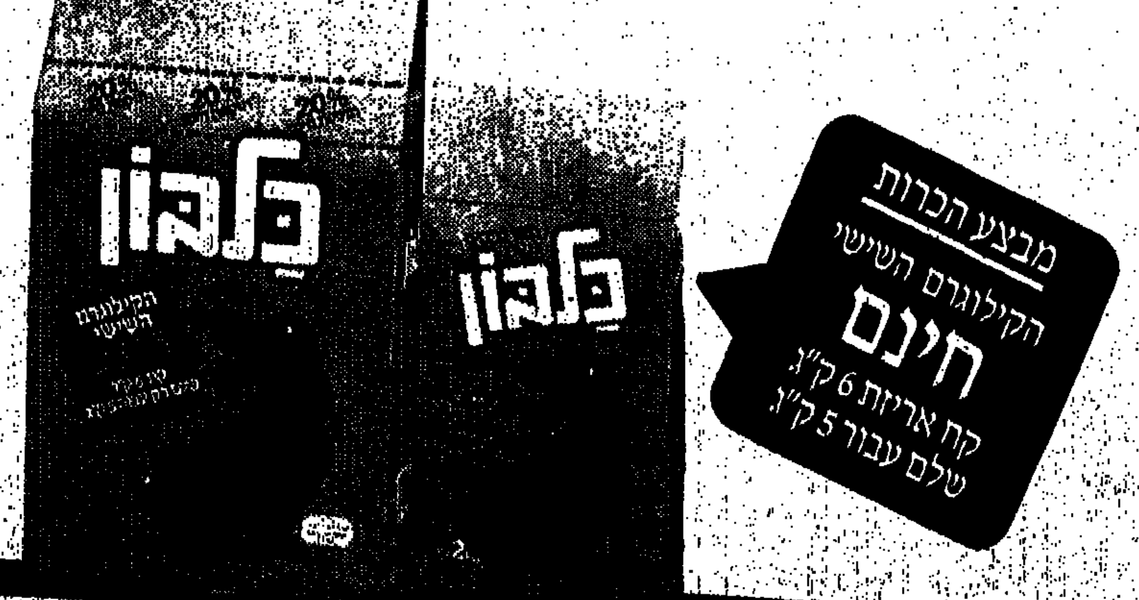
סופרנופש - ואתה בחופש

סופר נופש ואתה בחופש ת"א 03-232030/234551 | יערית חיפה 04-672424 | רביב ב"ש 057-35657 | מצפה טורס חיפה 04-674341 | טיולי תבור עפולה 06-593903

כלבים אוהבים כלבון. עובדה.
במבחני טעימה השוואתיים שנערכו בקרב מדגם מייצג של כלבים מסוגים שונים הוכח: כלבים אוהבים כלבון. העדיפו אותו כלבים שהורגלו במשך שנים למזון כלבים אחר.

כלבון - כל מה שכלבך צריך.
כלבון הוא מזון כלבים טעים ומזין המיוצר בשיטות מדעיות על בסיס ידע אמריקאי מתקדם ובפיקוח מחשב.
כלבון מכיל את כל אבות המזון ואת כל המרכיבים החשובים במנה אחת: שפע של ויטמינים, חלבונים, מינרלים חיוניים, דגנים, בשר ושומנים - בדיוק כמו שממליץ הווטרינר.

כלבון - אין צורך בתוספות.
"כלבון" מעניק ארוחה מלאה ומאוזנת לכלבך.
ניתן להנות ממנו כמזון יבש או בתוספת מים או רוטב - ואין צורך להגיש אתו כל תוספת.



לבחירתך אריזת 2 ק"ג, 6 ק"ג ו-10 ק"ג.

מיוצר ע"י אסם הנגב, ד.נ. הנגב טל. 057-961843/4

מחר באופנה

אפריל במאי

הציור המופשט כבגד ● „אפריל" – האביב הניצחי של דניאלה קודיש, מעצבת אופנה ומיכל שמיר, ציירת אריגי משי וכותנה, שתי בוגרות שנקר ● סטגניות מופלאה, יצירה ישראלית מקורית ● „זמנים מודרנים" מציג את הדור הבא של מעצבי האופנה ● כתבה ראשונה בסידרה

■ נורית בת־יער

צילם: מנחם עוז

כשהבטן הצחורה, חוד הפירמידה, גרם מדרגות הבטון הקשיח של פסלו הסביבתי של דני קרוון – נוגעים במשי של „אפריל", המוות פרוצות בשיר. „כיכר לבנה" כמו מוכה בערגה

מעצבות „אפריל", דניאלה קודיש, משמאל, ומיכל שמיר: „שם אהבה, שם אשה, צבעוניות של פרחים"

לליטוף הסגנוני האוהב של סלסלות המשי והכותנה. לחיכוך עם עור השוקולד של מסקי לאגסה, כולם חדשים, ראשונים מסוגם, אחרים. הפסל הסביבתי שהושרש על־ידי קרוון לראשוני תל־אביב, מעין מיקדש צחור, מינימליסטי, נקי, בתולי, נחנך לאחרונה. מסקי, בעלת עור השוקולד, דוגמנית אתיופית ראשונה בארץ, כתבת האופנה הראשונה שלה. „אפריל" – עולם חדש של אופנה. משהו אישי, אמנותי, סטגניות נפלאה. יצירה ישראלית מקורית.

„אפריל" – כי „אפריל זה אהבה, שם של אשה, צבעוניות של פרחים", אומרת דניאלה קודיש, מעצבת הבגדים, המנהלת דו־שיח יצירתי עם מיכל שמיר, ציירת האריגים. שתיהן בוגרות שנקר ממחזורי עשור ה־70'. „מיכל מציירת כשהבגד בשלבי תפירה, ולהיפך, כשהוא עולה על סגנון ציור חדש – אני משתנה בהתאם". כל דגם נושא ציור אחר. מקורות ההשראה: גירויים של יום־יום, אלמנט מסוים שמפתחים אותו, הרחוב, סרטים, כתבי עת, הצבעים מיפן, המשי מאיטליה. רקדניות בלט, שחקניות תיאטרון, שפופות של הסיגנון הזה. גם נשות שרים ביקרו והתפעלו. „הכי כיף שיש המון תגובות חיוביות".

הכל התחיל כאשר בוקר אחד החליטה דניאלה „שמצב הבגדים בארץ בכי רע". הציעה למיכל לצייר על אריגים. עברו מהבית. באפריל 1986 פתחו חנות משלהן בהמלך ג'ורג' פינת זמנהוף בתל־אביב. כיום הן מעסיקות שתי תופרות, ובעת הצורך גם מתפרת חוץ. משווקות בחנויות באילת, חיפה, רחובות, ב„כתומנטה" שבדיזנגוף, ת"א, אבל גם תופרות לפי הזמנה ללקוחות פרטיות. חגיגה לבעלות מידות גדולות ולמיניאטוריות. ללקוחה גם מותר לבחור ולהרכיב צבעים לפי בחירתה. מחיר התענוג – 100־200 ש"ח לכותנה, 200־600 למשי.

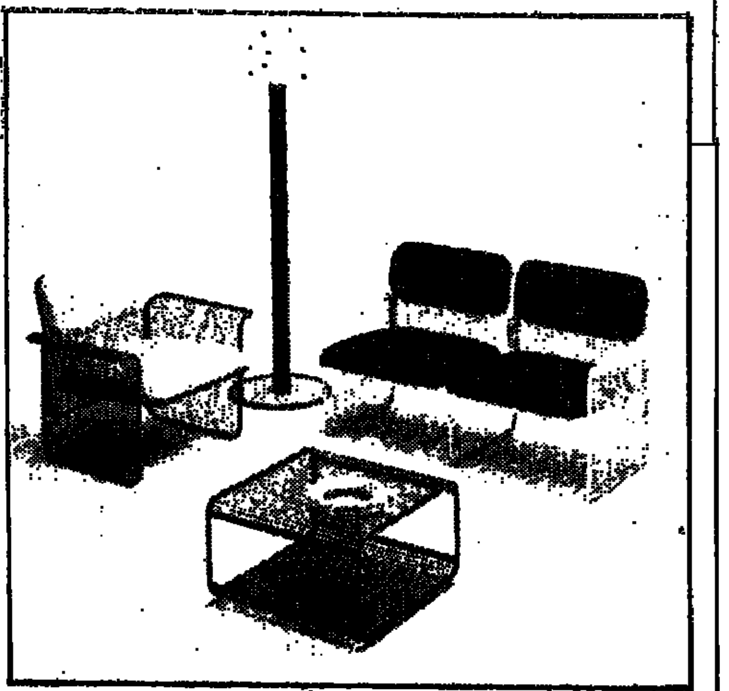
לפני „אפריל" למדה מיכל, ילידת פתח־תקוה, שנתיים אמנות בקליבלנד, ארה"ב. הציגה ציורים פיגורטיביים־נאיביים בתערוכות ועסקה בגרפיקה בעיתון „העיר". דניאלה, ילידת תל־אביב, שחייתה בבאר־שבע עד גיל 18, שיחקה בבגדי ילדים. למדה עיצוב תפאורה לתיאטרון באוניברסיטת ת"א והיתה עוזרת תפאורה בטלוויזיה. עכשיו היא מגייסת את התיאטרון לשרות האופנה.

בתמונת השער: מכנסונים מסולסלים וחולצת סרעפת ממשי

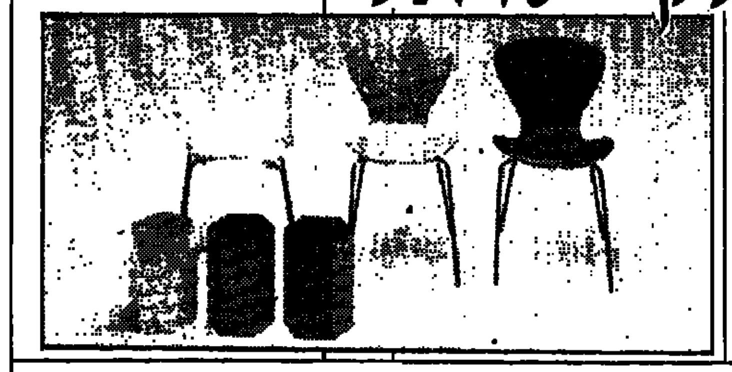
פעמון מלא פלוס פלוס, חצאית וולנים ממשי מעל מכנסוני אופניים מטריקו: גירויים של יום־יום

צעיף משי ענק מעל סרבל 3/4 חושף כתפיים, מטריקו; הצבעים מיפן, המשי מאיטליה

דוגמנית: מסקי לאגסה
שיער: מישל מרסייה
איפור: סמדר קילצ'ינסקי
אתר: „כיכר לבנה", דני קארוון



משרד איטלקי-ישראלי



אחד הנושאים החביבים על הפסיכולוגים החברתיים בשנים האחרונות – הריהוט המשרדי והשפעתו על העבודה במשרד. מאותו רגע שנעשה ברור, שהפקידה הקתבנית אינה יושבת אל אותו שולחן ועל אותו כיסא כמו הבוס, פרח ושיגשג נושא הריהוט במשרד. ועל כך נכתבה ספרות שלמה, בעיקר בארה"ב.

בארץ זינק נושא הריהוט המשרדי לרמה בינלאומית. כך למשל, רהיטי המשרד של קיבוץ צרעה, עם שולחנות המחשב והמדפסת המיוחדים שלהם; וכך הריהוט של האחים שוורץ מחיפה, המכונה „פיניש". את המקום מנהל על הדור השלישי למשפחת שוורץ, שוקי שוורץ בעבר שחקן כדורסל (מכבי ת"א) והיום מהנדס תעשיה וניהול. למפעל יחידות מוכנות, שניתן להשלים כבמשחק לגו („מידורית"), או ריהוט על פי הזמנה.

„אנו רואים לנגד עינינו את העיצוב האיטלקי", מודה שוקי שוורץ, שגם מייבא מוצרים משלימים מאטליה, כמו מנורות שולחן של המעצבים הידועים טאלין, צ'יני וראניו.

■ נורית ארד

דניאלה יקרה

לא עוזר בבית

אני לא יכולה להגיד שהוא לא עוזר בכלל בבית. אבל הוא עושה את זה רק כאשר מתחשק לו. האם להשלים עם זה או להילחם?

המבולבלת

ההבדל בין נשים לגברים הוא, שגברים עושים מה שהם רוצים או יכולים. נשים, לעומת זאת, עושות מה שצריך להיעשות. כשתביני את זה - יקל לך. אני, אגב, הייתי דווקא רבה. אם עזרה לא תצא מזה, אז לפחות מריבה עסיסית תצא – גם כן שימחה.

פרופיל נמוך

אני בן 25. בזמן השרות הצבאי הורדתי פרופיל עקב משבר. עכשיו יש מקומות עבודה שעושים לי בעיות בגלל הפרופיל הנמוך וזה מפריע לי. לאחרונה ביקשתי זימון לוועדה רפואית כדי להעלות את הפרופיל.

ש.

אתה על הכיוון. גם ממציא לעצמך בעיות וגם יודע איך לפתור אותן. מצד שני, אם כולם יהיו כמוך לא תהיה לי עבודה. על כל פנים, בהצלחה עם הפרופיל.

לא פירסמו

כל מה שאני מבקש מעיתון המכובד לפרסם – הוא אינו מפרסם. שלחתי שיר ילדים – לא פירסמו. שלחתי מכתב למערכת – לא פירסמו. אולי את יודעת למה?

יוסי רוזנפלט

העיתון המכובד, לצערי הרב, אינו שייך לי, ועל כן אני גם לא יודעת למה לא פירסמו לך את מה ששלחת, אבל אני מניחה שבאותה תקופה הם קיבלו הרבה חומר ושפוט בעצמך את מה שנראה להם הכי טוב. נכון שזה מתסכל. אבל אתה מבקש, על תתן לעיתון המכובד לדכא אותך – תמשיך לשלוח.

חסרות נסיון

אני בת 17 וחצי ולא מנוסה בחיי מין. מחזרים אחרי הרבה, אבל אני לא נענית להם, כי אני לא מסוגלת עדיין לקיים יחסי מין. הייתי רוצה שתעזרי לי בעצה.

אלמונית

למרות מה שנהוג לחשוב, יש הרבה מאוד בנות 17 וחצי שאין להן שום נסיון מיני. יחד עם זה, אני חושבת שאת יכולה להיענות לחיזורים שמחזרים אחריך. לצאת לבלות, ליהנות ולא לקיים יחסי מין עד שתדעי באמת מתי ועם מי את רוצה. אגב, גם לבחורים בגילך, אין כל-כך נסיון מיני, אז אל תפחדי מהם.

הוא לא מגיב

התאהבתי באח של גיסי. הוא יודע, מרגיש שאני אוהבת אותו, אבל אינו מגיב. האם כדאי לי להגיד לו מה שאני מרגישה כלפיו?

המאוהבת

אילו הוא לא היה מרגיש כיצד את מרגישה כלפיו, אולי היה כדאי שתדברי איתו ותאמרי לו מה את מרגישה. אבל את אומרת שהוא יודע ומרגיש. אז תני לו לחזר אחרייך. יחד עם זאת, אל תשכחי שיש אפשרות שהוא יודע מה שאת מרגישה אליו, אבל הוא לא מעוניין. דווקא בגלל שהוא קרוב משפחה, כדאי להיות זהירה, כי אם תרצי או לא, תהיי איתו בקשר שנים רבות (בגלל קירבת המשפחה).

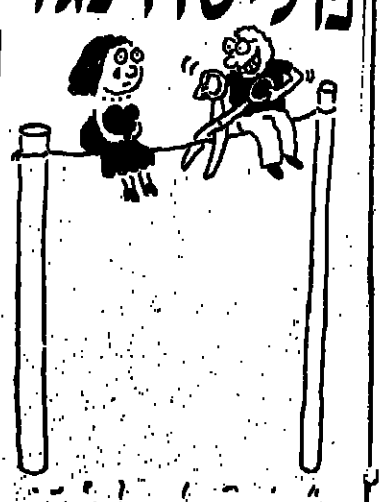
אדם תוקפן

תשמעי בעיה: יש לי ראש פתוח, נימוסים טובים ומזג טוב. אבל הגרפולוג אומר, שלפי כתב ידי אני אדם תוקפן ושתלטן ובגלל דעתו זו נשארתי בלי עבודה. מה עושים עם זה? ג.ב. אומרים לי שאני ניחן בכושר הבעה מעולה. יש לך רעיון כיצד לנצל את זה?

מרדכי, רמת-גן

אתה יכול, כמובן, לוותר ולחפש מקום עבודה אחר. אבל אתה יכול גם להילחם. אני, במקומך, הייתי כל-כך מתעצבנת מזה שגרפולוגים קובעים את גורלי, שהייתי מיד פונה ל-3 גרפולוגים פרטיים, משלמת להם כסף, ולוקחת מהם את חוות דעתם עלי. עם שלוש חוות דעת הייתי הולכת לגרפולוג שלא קיבל אותך לעבודה, וגם למנהל המפעל, ומבקשת את הנימוקים. אני, אגב, מכירה שני גרפולוגים שאף אחד לא בדק להם את כתב היד לפני שהתקבלו לעבודה. נ.ב. זה נכון שיש לך כושר הבעה (וגם כתב יד מכובד) – אז תמשיך לכתוב.

פוליסה נגד פרידות



אל נא תאמרו לי שלום. אמור רק להתראות. ואם אתה יכול, אל תגיד בכלל. פרידות, עניין קשה. אופן הפרידה כבר עניין של סגנון. יש כאלה, קשה להם להיפרד. אחרי שבע שעות שיחה ממצה על החיים וקרוביהם, תגיד להם שלום ולהתראות תוך כשעתיים. זה בדיוק הזמן שיגידו לך, אחרי איך שכחתי לשמע את מול ההגונה? מליון דולר בעיסקה מוצלחת, ועמנות של, התאהבתי, וקולה של החליל אתמול בערב לקונצרט ליווה לשונה מין.

אלה סובלי הגירשות, מכינים פוליסה מיוחדת לזמן פרידה. אלי שלא ייפרד לעולם. איך אתה יכול להיפרד מהם אחרי הרשות כאלה. אתה נשאר עוד שמונה שעות, ושלא תחשוב שאין להם עוד כמה שקנים בכובע. אם הוו עודכי חדשות. הוו מתחילים עם מזג האוויר, המשאלים, את חדירות החמות לסמולו לעומתם, הגינבות, חותמים, עוד לא המספקת להאגת אנחת סוס קלה, וכבר אינם בדלת. לבקש לא יתנו לך להרגיש את החותר שלהם מהעזיבה שלך. תגיד להם, יש לי פגישה בעוד עשר דקות. יגידו לך, ולי יש עוד חמש, אז שלום להתראות, וכבר התאיידו לך משדה הראייה.

המהררין, יעזבו עוד לפני שאתה חולם אפילו להיפרד מהם. כמו חואים, יש להם סימנים. תמצמץ בעין שמאל בטעות, והם כבר נפרדים ממך בטקס גדול. לא לוקחים סיכונים. הם תמיד יהיו הראשונים. הבעיה, שכמו החוזים, הם בדרך כלל גם טועים.

בחור פוגש בחורה. היא מוצאת חן לו, היא יפה לו, היא נעימה לו. כמה יותר טוב לה, ככה הוא חושב, היא כזאת משהו, ואני כלום ידוע. כשהיא תגלה מי אני באמת, היא תעזוב אותי. כשעוזבים אותי זה כואב. אז אני עוזב לפני שהיא עוזבת. ולא חשוב אם זה קרה אחרי פגישה אחת, שתיים, או חצי שנה.

הכי-הכי הם אלה שכדי לא להיפרד הם לא נפגשים. צודקים. אם לא ייפגשו, ולא ייצרו קשר, יחסכו את בעיית הפרידה. בדיוק כמו אדם החושב, אם יהיה לי כסף, עלולים לגנוב לי אותו. אם לא יהיה לי כסף, גם לא תהיה לי בעיה. נכון, הבעיה הזאת לא תהיה לו, אבל עם כמה בעיות אחרות, קשות פי כמה, יצטרך להתמודד.

המעולתנים האלה, יעשו הכל כדי שאנשים לא יגיעו אליהם. באותם הכי יפיים הם ישימו על עצמם מסיכות, יציגו, ידברו שטויות, יעשו הכל כדי להבהיל, לטשטש, לעוות את מי שהם באמת. אחר כך, כשתוולת הגבוה אכן נא מהם בסתר, יגידו לעצמם: איזה מזל שהוא הלך עכשיו. אם היה הולך אחר כך היה כל כך כואב.

אז שלום ולהתראות.

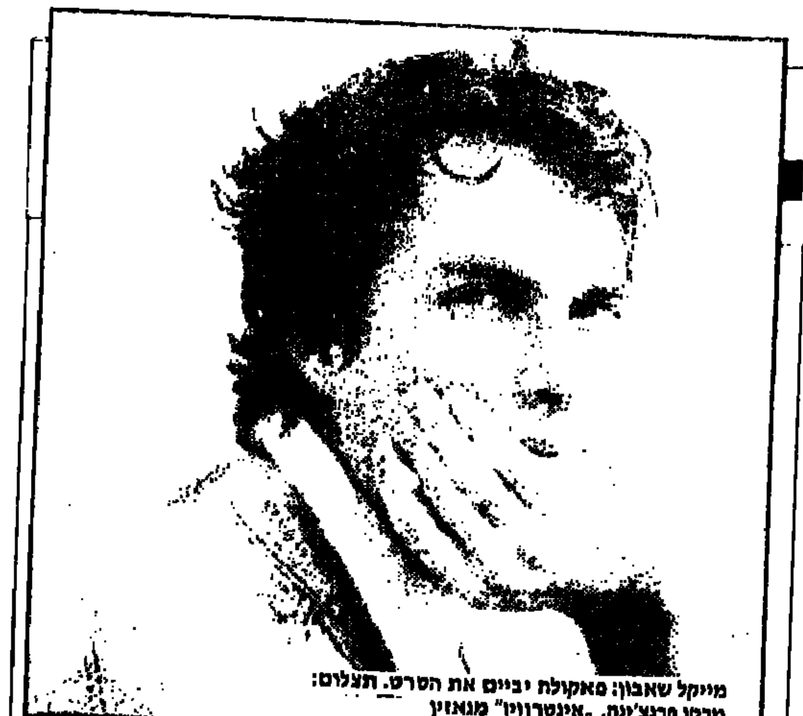
■ עמית רייכר

מוחק אישי

לעט הכדורי ולמחשב האישי שהילדים נושאים בכיסיהם, נוסף עוד פריט חדשני. צריך רק כיסים גדולים. זהו עט לתיקון ולמחיקת שגיאות, מה שמוכר לנו בשם „טיפקס", ושעד עתה שווק רק בתוך בקבוקונים. העובדה, כי הנוזל שבתוך העט אינו דורש מדלל, ונשאר תמיד טרי ונוזלי, גורמת לחיסכון ניכר, ולנוחות בשימוש.

טיפקס, החברה הגרמנית המובילה בעולם במוצרי תיקון ומחיקת שגיאות, מציעה את העט לפקידות, סטודנטים, שרטטים, גרפיקאים, עתונאים ותלמידים. העט נמכר ברשתות השיווק לציוד משרדי ובחנויות למכשירי-כתיבה.

■ רות יולס



מייקל שאבון: פאקולה יביים את הסרט. תצלום: מרקו פרנצ'ינה, „אינטרוויו" מגאזין

המיסתורין של מייקל שאבון

מהו הדבר שעושה סופר מתחיל ולא ידוע לשווה ערך של 155 אלף דולר? מייקל שאבון, 24, לא יודע את התשובה. אבל, ספרו הראשון קיבל את הסכום הזה במכירה פומבית בין מו"לים, מהמו"ל וויליאם מורו. שאבון לא חשב כלל שישלמו לו עבור הספר, שנכתב במקור כעבודת מ.א. לאוניברסיטת קליפורניה. הוא רק רצה לזכות בהכרה.

הספר נקרא „המיסתורין של פיטסבורג". במרכזו סופר צעיר החושף מאבקי כוח ופרשיות עלומות במהלך קיץ אחד בפיטסבורג. שאבון מכחיש שזו האוטוביוגרפיה שלו. הוא בוגר אוניברסיטת פיטסבורג מ-85'. כך גם גיבור הסיפור, ארט ביכשטיין. שניהם בילו את ילדותם במרילנד. הדמיון מסתיים כאן. אביו של שאבון הוא רופא מצליח. אביו של ביכשטיין הוא גנגסטר.

סיפור ההצלחה של שאבון לא ייגמר עם פירסום הספר. חברת הסרטים „לורימאר" רכשה את זכויות ההסרטה. אלן ג'יי. פאקולה („כל אנשי הנשיא", „נערת הטלפון והבלש", „המעקב") נבחר להיות הבמאי. שאבון מנסה לכתוב את התסריט. מי אמר שהצלחה אמריקנית זו רק קלישאה?

■ *עפ"י הסכם עם אינטרוויו מגאזין*

משהו על דיאטה וצרבת

אם אתם סובלים מצרבת שחוזרת על עצמה לאחר ארוחה דשנה – יש באפשרותכם לטפל בה בעצמכם. אם הצרבת מטרידה גם ללא קשר לארוחה, מן הראוי שניגש לרופא. אם יש לנו עודף משקל, או הרגלי אכילה גרועים או צרבת, או שלושתם יחד – כדאי לשמוע לעצותיו של ד"ר וויליאם אור, פרופסור למחלות פנימיות ולתזונה באוניברסיטת אוהיו.

1. הפחתת מספר הקילוגרמים תעזור להיפטר מצרבת.
2. להימנע מאכילת תבלינים חריפים, מאכלים המכילים חומצה, מאכלים המבוססים על עגבניות וכן ממזון שמן.
3. הגבילו עצמכם בשתיית קפה, תה, אלכוהול ומשקאות המכילים קולה.
4. אל תתנפלו על אוכל. הצטמצמו לכמויות אוכל קטנות, אכלו לאט ולעסו היטב.
5. אל תעשו כל פעולות גופניות מיד לאחר האוכל.
6. אכלו את הארוחה לפחות 3-4 שעות לפני ששוכבים לישון.
7. בשעת השינה דאגו לכך, שהראש יהיה מורם מהגוף. אין לישון ללא כרית, או על כרית שטוחה.
8. אם אתם מעשנים, בראי לחדול מהרגל זה, או לפחות להקטין משמעותית את מיספר הסיגריות.

■ דליה ניר

גם גברים אוהבים לבזבז

כאשר זוג פותח במריבה על הוצאת כספים מיותרת, זה מתחיל ונגמר בביקורת של הגבר על אשתו, שקנתה עוד שמלה, כשהארון שלה מלא בגדים. הגבר הממוצע אינו מבין את הצורך של האשה בבגדים, אפילו יהיו זולים ביותר.

באחרונה פורסם בארה"ב מחקר של ד"ר דניס רוק, מנהל מחלקת המחקר והשיווק באוניברסיטת קליפורניה. מחקר העשוי לישב מעט מן הבעיות המשפחתיות, סביב נושא הביזבוז. המחקר שנערך בקרב 300 גברים ו-300 נשים בגיל 20-60, העלה, שב-80 אחוז ממקרי הקנייה המטורפת, המונעת על ידי דחף בלתי-נשלט וללא הגיון או תיכנון מראש – חשו בזבזני הכסף רגש אשמה, בושה, וחוסר אונים. לעיתים נתנו המתאה ללא כיסוי.

החוקר התעמק שנתיים במחקרו. לדבריו, הדחף לקנות משהו ללא חשבון, תיכנון או צורך, משותף הוא לגברים ולנשים. ההבדל הקטן בחירת המוצרים: כאשר גברים משוטטים ברשתות שיווק ובחנויות לבדם – תמצאו אותם מבזבזים כסף בחנויות המוכרות אביזרי-קישוט למכוניות, קלטות וספרים. גברים רבים טענו, שאופנה לא מעניינת אותם במיוחד, וכי, בעצם, בגדים קונה האשה גם עבורם.

מצא כי לנשים, בכל הגילים, יש חולשה לבגדים ומוצרי-אופנה. הן משוטטות, בדרך כלל בזוגות, מוכנות למדוד, להתפשט ולהתלבש, למשך כל היום, ובסופו של יום שוטטות כזה, תחזורנה הביתה עם שמלה או חולצה, שלא ברור לאיזו מטרה נועדו.

„כל בגד חדש מזמם לאשה את הלב ומשפר את מצב רוחה", אומר החוקר. עוד הוא מוסיף, שאצל רווקים ורווקות והתגובות היו פחות חריפות, משום שאין להם צורך להתנצל, להסביר ולתת דין וחשבון לבן או בת זוג.

עצת המומחה: אם יש לכם מצב רוח רע או טוב, או שכתם בא לכם לשוטט בקניונים ובחנויות – בבקשה. זה משפר את מצב הרוח. אבל כדאי להשאיר בבית, ביום שוטטות, את פנקס ההמחאות או את כרטיסי האשראי, כדי לא להתפתות ולקנות שטויות.

■ דבורה נמיר